12 accords vins et mets de grands restaurants | Le vin au verre... Mode d'emploi

Gault&Millau

l'expert gourmand



Le renouveau de Bordeaux

Bordeaux toujours leader

Ces Bordelais qui investissent

Les œnologues qui font la réputation de Bordeaux

Troisième génération Castel

Gault&Millau

Sommaire



Côme de Cherisey

La discrétion en partage

Éditorial

Bordeaux sait rester le leader du monde viti-vinicole. Avec une force de renouvèlement, la région recherche, innove et impulse.

Au sein de ce vignoble, on rencontre des familles qui travaillent en toute discrétion la qualité de leurs vins. Des familles qui ont fait le pari d'une qualité accessible à tout le monde, en dehors des grands crus classés. Elles se distinguent par leurs efforts sur la vigne et le vin, leur capacité à mobiliser les œnologues qui font la réputation de Bordeaux.

Nous avons repéré pour vous des châteaux et des domaines qui appartiennent à ces familles, comme Castel, Cazes ou Lurton, à Bordeaux et ailleurs, que vous aurez autant de plaisir à découvrir que nous en avons eu à les découvrir ou les redécouvrir.









TENDANCE

CAVE

CUISINE

ET AUSSI





© CHÂTEAUX ET DOMAINES CASTEL

La matière

Tout commence ici. Comment ne pas être émerveillé par ce fruit qui sait s'accorder des terrains les plus délicats. Noir, blanc, le raisin se décline en multiples cépages que les vignerons subliment chaque jour.
Depuis 20 ans, la famille Castel travaille au Château Ferrande un terroir à la fois généreux et délicat, sur le fameux plateau de Castres, composé de grosses Graves et d'argile ferrugineux pour la production de grands vins délicats et gourmands. ■





Le Savoir-Faire

La nature est un don qu'il faut savoir respecter. Le travail de la matière est donc un point d'orgue à l'élaboration des grands vins. Ainsi, tout le savoir-faire des Hommes au service du fruit prend corps dans la cave.
Le chai de Haut Coulon a justement été pensé pour valoriser les qualités naturelles du raisin au travers de techniques (cuve béton tronconique, gravité, pigeage manuel) propres au respect des équilibres et de la fraicheur. ■





Le temps

Il faut du temps et de la patience pour élaborer des grands vins. Rouges, et parfois blancs, se reposent plusieurs mois dans des barriques en chêne pour révéler toute la richesse d'un fruit façonné depuis des millénaires.
Au Château Ferrande, la délicatesse des raisins est travaillée avec attention. Après une vinification soignée, les rouges sont entonnés pour un élevage de 12 à 14 mois, en barriques de chêne, provenant des meilleures forêts françaises. ■

PAR FLORENCE VARAINE



Bordeaux Futuriste

La Cité des Civilisations du Vin prend forme dans le quartier des Bassins à flots. En fin d'année le gros œuvre de la Tour sera terminé puis celle-ci sera couverte en 2015, année où les aménagements intérieurs vont débuter. En 2016, chacun pourra découvrir les civilisations du vin en abordant l'ensemble des thèmes qui les composent : l'histoire, la géographie, la géologie, l'œnologie, les arts, etc. A travers toute une série de parcours, la Cité privilégiera l'émotion, l'expérience, les nouvelles technologies, les sensations et le rêve. Castel, Barton&Guestier, tous deux mécènes grand bâtisseur de la cité, s'investissent dans deux ateliers proposés lors de cette visite. Le premier portera sur la découverte des saveurs et le ressenti du vin, le second permettra à chacun de dévoiler ses propres capacités à appréhender un vin.

www.citedescivilisationsduvin.com

Bordeaux à Table

Bordeaux compte désormais un nouveau restaurant gastronomique. « La Grande Maison » compte 48 couverts et un bar-lounge de 25 places. Joël Robuchon orchestre cet établissement au 10, rue Labottière, face à l'Institut Culturel Bernard Magrez, lequel est un ami du chef aux multiples Toques. L'objectif affiché du maître des lieux est d'obtenir les trois étoiles pour ce lieu qui offre une nouvelle ambiance aux tables bordelaises.
L'établissement proposera également six chambres haut de gamme, dont une suite.

www.lagrandemaison-bordeaux.com

33entrepreneurs
Great StartUps Grow in Bordeaux, France

Bordeaux start-up :

Sur Bordeaux, l'accélérateur de start-ups 33 entrepreneurs est devenu un pôle d'attraction des forces vives internationales dans les domaines d'excellence de la France que sont le Vin, la Gastronomie et le Tourisme. En juin dernier, dans les chais de Millésima, le concours de Start-ups qu'ils organisent, l'EuropaTour, a été remporté par EazyTaste. Cette équipe universitaire bordelaise a mis au point un concept innovant basé sur l'expédition d'échantillons vin en « Tetra Pak » de manière aussi simple qu'une enveloppe. Autre pépite à suivre dans les mois qui viennent, l'équipe d'Humble Grape qui travaille au développement d'une franchise qui réunit 60 bars à vins ultra-connectés pour améliorer l'expérience des amateurs.

www.33entrepreneurs.fr



Bordeaux gargantuesque :

Planète Bordeaux (Maison des Bordeaux et Bordeaux Supérieur) propose, sur son site à Beychac-et-Cailleau, d'allier vins de Bordeaux et recettes à concocter avec l'aide d'un chef, chaque dernier mardi du mois, de 19h30 à 22h30. Un after work 2015 ludique et gourmand. Vous pouvez aussi préférer le premier mardi mensuel et donnez l'exclusivité de vos papilles et de vos sens olfactifs à la découverte ou l'approfondissement de vos connaissances œnologiques.

Au choix : Réservations au 05 57 97 19 38
www.planete-bordeaux.fr



Bordeaux « Inspirations Gourmandes »

En cette fin d'année, Le Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux (CIVB) propose chez les cavistes des « livrets recettes » mets et vins de Bordeaux. Vous serez surpris de voir la déclinaison des grandes typicités des vins de Bordeaux en lien avec des accords chics, gastronomiques, mais aussi modernes, ludiques, festifs, décomplexés, voire décalés ! Rosé tendance ou classique, clairet, blanc sur le fruit ou blanc en barrique, rouge fruité, rouge structuré ou encore puissant, bulles pour le crémant, sans omettre les sweet, les Bordeaux se déclinent sur des thématiques terre et mer. Par la même occasion, vous découvrirez la nouvelle campagne de publicité des Vins de Bordeaux.



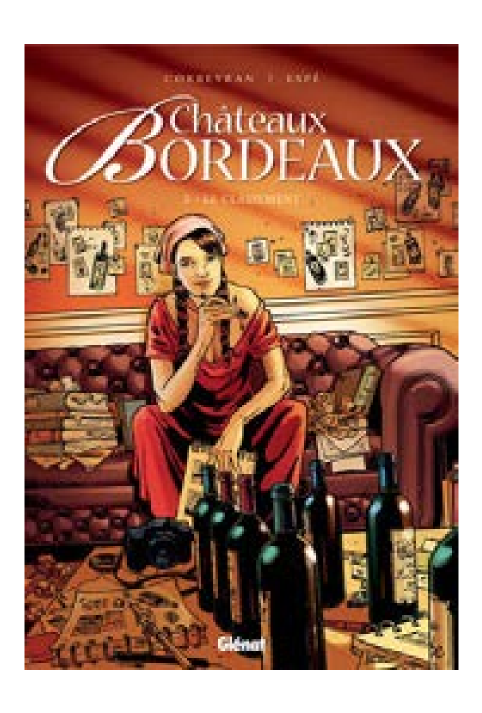
www.bordeaux.com



Bordeaux Graphisme :

Jofo, célèbre illustrateur, affichiste, vidéaste, chanteur et dessinateur contemporain, édite en tirage limité 20 dessins d'architecture viticole en bordelais « à encadrer ou à garder au chaud dans son portfolio », selon ses propres termes. Avec sa collection « Chapi Châto », retrouvez Toto, personnage incontournable et enfantin, pour une visite éclectique de vingt châteaux du bordelais. Ce précieux travail fait écho à « Chapo Bordo », première série créée en 2012, laquelle constituait un vibrant et souriant hommage aux bâtiments symboles d'une ville en pleine évolution.

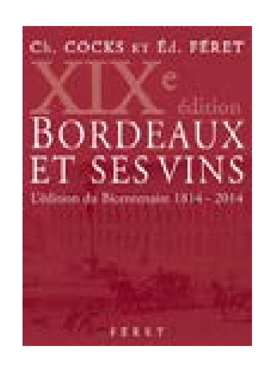
Prix de l'ouvrage conseillé 50€ TTC, jofo@numericable.fr ou jofoland.fr



Bordeaux BD :

Corbeyran et Espé récidivent. Le scénariste et le dessinateur publient pour notre plus grand plaisir un cinquième tome de « Châteaux Bordeaux ». Retrouvez Alexandra, l'héroïne de cette saga située au cœur du Médoc. A la lecture d'anciennes étiquettes de quelques bouteilles dormant en cave, Alexandra remarque l'inscription « cru classé de 1855 ». Or cette mention a disparu sur les breuvages plus récents. Intriguée, elle s'interroge et enquête sur la pertinence de cette indication pour finalement laisser le lecteur se faire sa propre opinion sur ce classement.
La BD éditée par Glénat est disponible dans toutes les bonnes librairies.

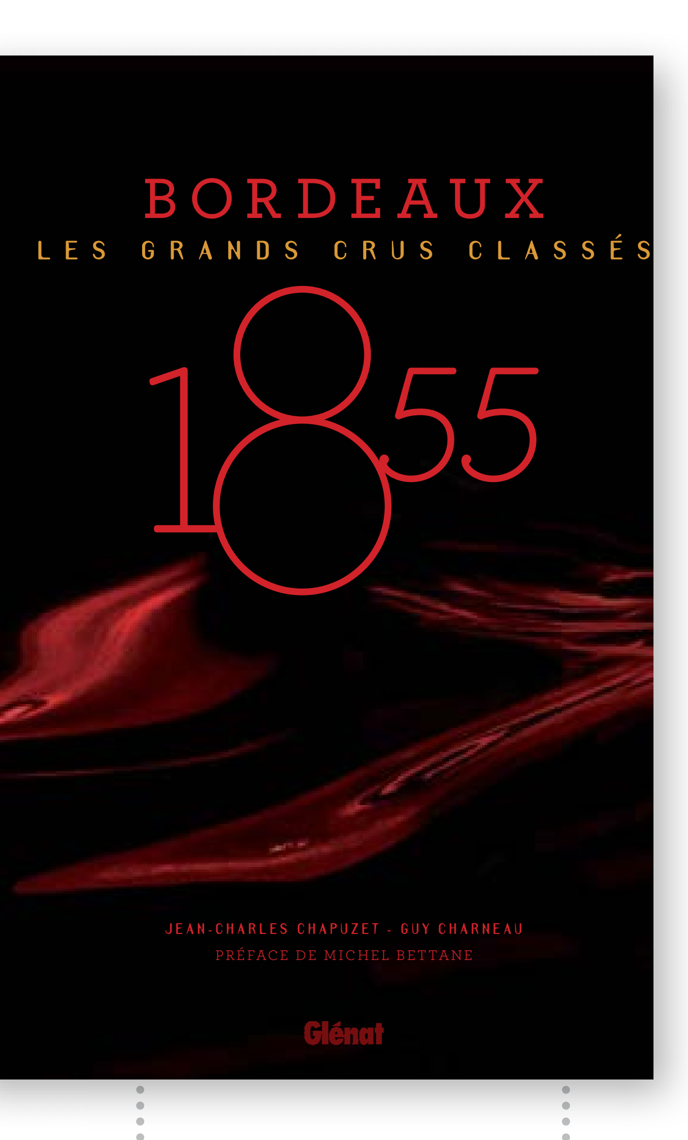
Corbeyran/Espé – Editions Glénat – prix conseillé 13,90 TTC



Bordeaux livresque :

Voici « la » référence à inclure dans votre bibliothèque. Avec cette édition du bicentenaire 1814-2014 publié par Cocks et Féret, enrichissez votre savoir sur les moindres détails des propriétés, des châteaux et des négoces du bordelais. Ce dix-neuvième volume vous permettra d'entrer dans l'univers du vin. Il recense le vignoble et ses appellations, les vins de châteaux, les vins de marques mais aussi toutes les coordonnées des professionnels de la filière. ***press@feret.com***

PAR FLORENCE VARAINE ET MARTINE CRESPIN




© DR

Coups de foudre garantis

Comment résister à un coup de foudre au cœur du vignoble de Saint-Emilion ? Direction Saint-Sulpice-de-Faleyrens où le Château Vieux Lartigue a ouvert deux chambres d'hôtes exceptionnelles. Il s'agit de séjourner dans de véritables foudres, signés Seguin Moreau, confortablement aménagés dans deux registres déco différents : Lovely Cosy pour l'un, Metal Glam pour l'autre… Une manière unique de découvrir le vignoble et un cadeau original à faire à un œnophile averti.

Infos et réservations : www.coup2foudres.com



Livresse (que) dans vos bibliothèques

Prenez un peu d'avance avec ce livre qui référence les grands crus classés en médoc, graves et sauternes depuis 1855 jusqu'en… 2015. A l'occasion des 160 ans du classement vous serez déjà avertis, au même titre qu'un grand amateur, de ce que recèlent ces divins breuvages.

www.grand-cru-classe-1855.com


© DR

Lalique : un verre millésime d'exception

C'est à un critique de vin américain reconnu, James Suckling, que Silvio Denz, PDG de Lalique – et propriétaire des Châteaux Faugères et Lafaurie-Peyraguey - a confié le soin de concevoir une collection de verres pour la dégustation. Baptisée « 100 Points », elle se compose de verres et de carafes ultra-raffinés : verre soufflé, jambes hautes travaillées en satiné repoli, un verre à Bordeaux qui comblera les amateurs les plus exigeants.

En vente aux Intendances à Bordeaux.



© DR

Bar à vin : on joue perso

EuroCave innove et vient de créer un concentré de prouesses techniques, résolument design, le Wine Art. Ce bar à vin est destiné à la maison et aux plaisirs égoïstes ! Deux dispositifs indépendants permettent la garde de deux bouteilles prêtes à servir à bonne température. Grâce à son procédé breveté de mise sous vide automatisé, les flacons entamés sont préservés de l'oxydation pendant dix jours. Un système simplissime : il suffit de placer la bouteille sous le piston, de fermer la bouteille et le tour est joué !

En vente chez EuroCave.


© DR

Obag' : habillez votre BiB en 100% français

Inspirée par les pays nordiques où il et habituel d'acheter son vin en cubi ou en Bag In Box, Florence Aobadia a lancé une gamme de sacs originaux, en forme de gouttes, pour habiller ces contenants. Ce produit 100% français et 100% fait main, se présente sous plusieurs formes et modèles. Il trouve naturellement sa place dans la cuisine mais aussi dans le cadre d'un pique-nique car vous pourrez le suspendre à des branches ! Grâce à son socle, il s'invite aussi à table, lors des repas.

En vente sur le site www.obag.fr


© DR

Biwine : chicissime !

Elégant, nomade et durable, le Biwine est la création d'un tandem d'amis : Claudia Courtois, une adepte de la petite reine et un designer bordelais, Vincent Poujardieu. Ils ont imaginé puis fait réaliser un porte-bouteille en liège, naturellement isotherme, pour des vins aux formats classiques. Le Biwine, tout de liège et de cuir vêtu (d'une couleur naturelle ou jaune Sauternes) facilite le transport du vin que vous vous proposez d'apporter chez vos amis. Il constitue aussi un superbe cadeau pour tous les amoureux des objets raffinés.

En vente au Saint-James, à la Co(o)rniche – www.biwine.co

Club œnologique chic

Le rendez-vous mensuel le plus couru de Bordeaux est bien celui des adhérents du Club Oenologique du restaurant le Saint-James. Il a lieu tous les premiers jeudis du mois à Bouliac. Parrainé par Stéphane Derenoncourt et animé par le chef sommelier Richard Bernard, il permet de déguster et d'échanger avec des intervenants prestigieux, réunis autour de la cuisine du chef étoilé Nicolas Magie. La carte d'adhérent permet par ailleurs de bénéficier d'attentions gourmandes et de petits cadeaux non négligeables, au sein de ce Relais & Châteaux.

Infos au 05 57 97 06 00 ou cluboenologique@saintjames-bouliac.com

PAR FLORENCE VARAINE ET MARTINE CRESPIN



© BAPTISTE HELLER

Coffret et dégustation

Le célèbre designer Patrick Jouin a donné au Château Montlabert, propriété de la famille Castel, un écrin moderne et voluptueux. Ce flacon inspiré restitue le mouvement fluide du vin dans un verre et rappelle le cep de vigne qui concourt à son élaboration. Ce projet s'inscrit dans la continuité car Patrick Jouin et son associé Sanjit Manku s'apprêtent à signer le nouveau chai du Château Montlabert, Saint-Emilion Grand cru.

En vente cette fin d'année chez les cavistes Nicolas au prix conseillé de 50 à 60 €.



© DR

En édition limitée... le caviar de Noël

Le caviar à la louche ? Vulgaire… le Nec plus ultra sur vos tables de fête, c'est le « One Christmas edition » by Sturia. Une sélection nommée « caviar de Noël ». Ce mets frais et au goût de noisette, présenté dans un écrin argenté surprenant, est proposé exclusivement au mois de décembre. Le cadeau idéal pour les fêtes de fin d'année. Et pour chaque moment particulier (thématique gustative ou coffrets cadeaux), retrouvez les déclinaisons des Caviars haute-couture Sturia sur leur site www.sturia.com et dans les épiceries fines.

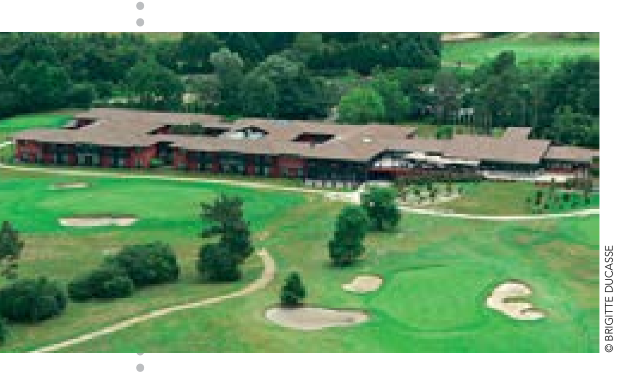


© DR

Dégustation : de l'air, de l'air !

Des invités à la dernière minute et pas le temps de décanter le vin ? Vinturi a pensé à tout. Inventé aux Etats-Unis par un ingénieur de la Nasa et une équipe d'œnologues de la Napa Valley, cet aérateur de vin est un accessoire qui, placé au dessus du verre, permet d'accélérer l'oxygénation du vin. Il assouplit les vins jeunes et sublime les plus anciens qui auraient eu besoin d'être décantés pour se révéler. Le procédé traditionnel de la carafe, mais en un temps record ! Venturi existe pour les rouges, les blancs et les spiritueux.

En vente chez Bordeaux Magnum et Cash Vin.



© BRIGITTE DUCASSE

Vin et cocooning au golf du Médoc

Aux portes de Bordeaux, le Golf du Médoc Hôtel & Spa offre un cadre idyllique à ceux qui souhaitent se mettre au vert. Pour les femmes, une nouvelle offre « cocooning entre filles » propose une nuitée, un petit déjeuner buffet, une visite dégustation dans un château du Médoc et une rencontre avec une « Médocaine », propriétaire et viticultrice. Sans oublier l'accès libre au spa de l'hôtel, ainsi que le choix entre différents soins qui font autant de bien au moral qu'à l'organisme ! .

www.hotel-golf-du-medoc.com







CHATEAU LATOUR CAMBLANES MILLESIME 2010
14.5/20 GAULT ET MILLAU



www.chateaux-castel.com
ChateauxCastel

Écrin de l'entreprise Castel, les propriétés de la famille, rassemblées sous la signature Châteaux & Domaines Castel sont l'expression de notre savoir-faire et de notre passion du vin, de la vigne et des terroirs.

RCS : B 482 283 694 · Octobre 2014

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.


Depuis 56 avant J.-C., date historique
de la création du vignoble, Bordeaux est toujours
en tête sur le terrain des problématiques
environnementales, de l'innovation
et de la recherche pour la filière vitivinicole.



Bordeaux
conserve sa place de leader



© CHÂTEAUX ET DOMAINES CASTEL

Le vin est un produit culturel. Comme tout produit de consommation, il suit les évolutions de la société et des mentalités. Depuis une dizaine d'année, les domaines bordelais, les grands comme les plus raisonnables en terme de superficie et de moyens, ont pris conscience qu'il fallait valoriser la dimension terroir-cépage-environnement. C'est là que réside la force de nos appellations. Pour confirmer à la fois l'identité « château » et celle du « Bordeaux », de nombreuses propriétés continuent à investir et innover. Diverses démarches volontaires, proposées par les organismes institutionnels, les entreprises privées et les châteaux de grande renommée insufflent l'esprit novateur et leader de Bordeaux.

TEXTE FLORENCE VARAINE

LES CARACTÉRISTIQUES DES VIGNOBLES SONT MIEUX COMPRIS, L'OENOLOGIE SE FAIT PLUS MODERNE.

RETOUR SUR L'ÉVOLUTION DU VIGNOBLE ET DES MENTALITÉS : CHRONOLOGIE.

Il y a une cinquantaine d'année, l'œnologie entrait dans les chais. Dans les années 1960-70, les blouses blanches se consacraient à l'état sanitaire des vins, sans trop se soucier de leur qualité. La période était au productivisme, si bien qu'un vin sans défaut était un bon vin. « L'œnologie n'est pas née pour créer des grands vins, mais pour éviter les problèmes », rappelle Michel Rolland, œnologue-consultant et propriétaire. Sa propre thèse, tout comme celle d'Emile Peynaud en 1947, faisait référence aux termes de « volatile » et de « fermentation malolactique », laquelle cause de nombreux problèmes dans les propriétés viticoles. Pour limiter ce phénomène, les vignerons ont alors recours de manière systématique et intensive à des engrais chimiques de synthèse. Cette utilisation prend rarement en compte les conséquences biologiques et humaines. Personne ne peut blâmer la génération précédente qui au sortir de la guerre devait avant tout reconstruire son économie et produire. Si l'œnologie contribue alors au savoir faire du vin, il reste indéniable que les grands vins que l'on connaît à l'époque sont issus de très bons raisins sur des terroirs particuliers. Cela ne tient pas du miracle, mais doit tout à la nature qui, dans les années au climat favorable, produit de bons raisins et par conséquent de bons vins.

Dans les années 1980-1990, nous entrons dans une période moins scientifique et davantage axée sur le « terrain ». Par l'expérience acquise et fort de leurs nouvelles connaissances, les œnologues modifent leur raisonnement. Ils endossent un nouveau rôle : celui d'« œnologues-viticulteurs ». Ils sortent des chais, effeuillent, réalisent des vendanges en vert, investissent les vignobles et observent les raisins. Ils cherchent à comprendre comment obtenir, sous un climat océanique tempéré et dans une région qui bénéficie d'une diversité des terroirs d'appellation, de bons raisins et par conséquent de bons vins. Dans le même temps, les pouvoirs publics prennent conscience de l'appauvrissement du patrimoine agricole et viticole.

Les années 2000 sont marquées par une troisième perspective. Le maître-mot est « qualité » et on la souhaite la plus régulière possible. Les caractéristiques des vignobles sont mieux compris, l'œnologie se fait plus moderne. À la vigne, les traitements systématiques laissent place à l'agriculture raisonnée (moins d'intrants et de traitements dans les vignobles) et à la dimension environnementale. Les dates de vendange se précisent, les tris des raisins s'intensifient. Les chais s'organisent avec des cuves liées aux parcellaires, des contrôles de température pendant les vinifications, des choix de vinification par lot en fonction de la qualité intrinsèque de la matière première : le raisin.

DEPUIS 2010 LA RECHERCHE DE L'EXPRESSION DU TERROIR

Après un premier Grenelle de l'environnement puis, puis un deuxième qui fait l'objet d'une loi signée en juillet 2010, les notions de respect des sols et de protection de la nature deviennent une évidence. Dès le XVIe siècle, l'agronome Olivier de Serres citait les trois facteurs incontournables du terroir viticole : « la terre, l'air et le complant ».
La qualité gustative d'un vin est en effet fortement influencée par son lieu de naissance et son environnement.

Dans le vignoble, des carottages ou encore des systèmes d'information géographique des territoires bordelais affinent la connaissance du terroir. Cette application cartographique facilite le suivi de la vigne à l'échelle parcellaire, la connaissance et la protection des sols à des fins qualitatives et de développement durable. Aux chais, le souci de précision est identique et a pour but de valoriser la matière première. Par un travail de réflexion plus important, depuis le vignoble jusqu'à la mise en bouteille, les vignerons cherchent à exprimer la quintessence du terroir dans leur vin. Il s'agit de révéler la meilleure adéquation terroir-cépage-équilibre du vin qui fait la force de nos appellations.



Vignoble Bordeaux

Surface : 113 400 ha en 2013
26% des AOP françaises
15% du vignoble français
1,5 % du vignoble mondiale
7 375 récoltants
36 caves coopératives de vinification
4 unions de coopératives.
300 Négociants – 89 Courtiers
9091 châteaux dont 946 vinifiés en cave coopérative

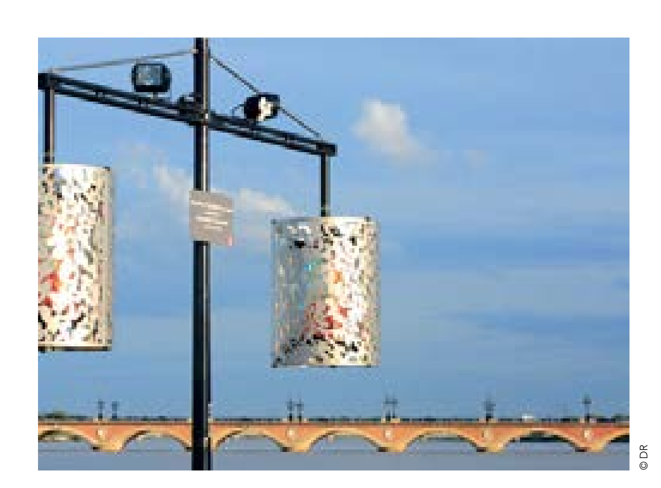
En Gironde : 15 400 récoltants en 1993, 7 375 en 2013.
Taille moyenne des exploitations : 7 ha en 1993, 17 ha en 2013 en AOP
(Source CIVB – Juin 2014 et Fédération des Appellations de Gironde)
Deux Salons professionnels sur Bordeaux Vinexpo (marketing et commercial) et Vinitech-Sifel (innovations et matériels).

Focus innovation

« Bordeaux a su créer un écosystème de recherche et d'innovation qui permet à sa filière de rester leader. Autour de l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin (ISVV) inauguré en 2009, l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA), l'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV) ou encore les chambres d'agriculture contribuent à la performance du système. De son coté, le CIVB (Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux) concourt pour plus d'un million d'euros par an à financer de nombreux travaux de recherche. Par exemple, un nombre important d'études et de thèses portent actuellement sur la manière d'anticiper les effets du changement climatique. Sur le plan de la recherche fondamentale, l'ISVV est le n°1 mondial en termes de publications sur l'œnologie. Un tel état d'esprit est la force de Bordeaux et n'existe nulle part ailleurs. Sur le terrain, la recherche et l'expérimentation se traduisent ensuite par des innovations comme l'utilisation des drones, le recours aux systèmes de géolocalisation et aux outils satellitaires pour entrer dans l'intra-parcellaire. Cette gestion fine des sols et de la vigne permet de réduire le recours aux engrais et aux intrants. En œnologie, les travaux sur les précurseurs d'arômes dans les vins blancs comme les rouges ou sur les défauts permettent de mieux préserver la typicité et de révéler le terroir spécifique de chaque viticulteur. Il faut ajouter que l'ensemble des disciplines sont prises en compte : l'agronomie, la biologie et l'œnologie bien sûr, mais aussi le marketing, l'économie ou encore l'histoire. Par cette vision globale, Bordeaux continue à être à la pointe dans l'avancée des connaissances sur les cépages, les maladies de la vigne, les technologies et les techniques à la vigne comme aux chais. Bordeaux se doit de rester en « recherche permanente » pour garder sa place de leader ». Cette ambition se traduit par l'innovation marketing (la promotion des rosés en tant que vins tendances, le succès des Bags in Box et des Wit pour le conditionnement des vins) mais aussi la stratégie digitale des vins de Bordeaux qui s'intensifie via www.bordeaux.com, son blog, ses réseaux sociaux et diverses applications comme Smart Bordeaux et même Château Academy, un jeu pour attirer les jeunes vers les métiers de la vigne et du vin. Confronté à des enjeux forts et mondiaux,
Inno'vin est un des acteurs qui depuis 2010 contribue au fonctionnement du système. Son but : accompagner les entreprises dans leurs projets d'innovation et les aider à trouver des partenaires techniques et financiers. En plein développement, le cluster fédère aujourd'hui plus de 100 adhérents dont 84 entreprises de la vigne au verre, ce qui représente près de 400 millions d'euros de chiffre d'affaires et 1800 emplois ».
Propos recueillis auprès de Gilles Brianceau, Directeur d'Inno'Vin, Bordeaux Aquitaine.

Bordeaux persévère dans les recherches et l'innovation. C'est un terreau fertile pour de modestes exploitations, comme pour des châteaux de grande renommée, mais aussi pour des négociants afin de travailler sur une viticulture de précision respectueuse de l'environnement. Dans le même temps et face à la mondialisation, le marketing et ses outils proposent aux consommateurs une diversité des vins de marque et de châteaux, un savoir-faire et un faire savoir bordelais.

S'ajoute à cela, les vignerons engagés dans des démarches bio ou en biodynamie, ou encore ceux qui vont plus loin dans une démarche sans intrants, et donc sans soufre dans les vins. Le Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux (CIVB) et les institutions gouvernementales apportent une aide supplémentaire. Deux démarches de développement durable, par exemple, sont proposées aux acteurs : le Bilan Carbone initié en 2008 par le CIVB dans le Plan Climat 2020 et le Système de Management Environnemental (SME) du vin de Bordeaux. Le Bilan Carbone mesure les progrès effectués par l'ensemble de la filière sur la baisse du CO_2 produit et contribue donc à diminuer l'effet de serre. Le SME est une initiative collective pour le développement durable de la filière. Dans un premier temps, les entreprises réalisent un diagnostic environnemental et définissent un plan d'actions pour améliorer de manière continue leurs pratiques. Dix-neuf démarches de certification environnementale et volontaire sont actuellement reconnues au niveau 2 par le Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt (AREA, Terra Vitis, Qualenvi, SME vin de Bordeaux, etc.) pour lesquelles quatre thèmes sont retenus : biodiversité, stratégie phytosanitaire, gestion de la fertilisation et gestion de l'eau. Au niveau 3, la certification Haute Valeur Environnementale (HVE) est mise en place.


© DR

La véritable révolution est viticole. Face au changement climatique, aux mesures du Grenelle de l'environnement comme le plan Ecophyto 2018*, l'ensemble des acteurs bordelais s'implique tant d'un point de vue scientifique, économique que social. À la filière de trouver la juste mesure entre élaboration de vins de qualité, commercialisation et réalisation de bénéfices afin de continuer à investir dans le champs de l'environnement et préserver nos terroirs viticoles. Mais comme tout changement fondamental, il faudra certainement une génération pour comprendre, s'investir et appliquer.

**(réduction des usages des pesticides en agriculture et viticulture)*

Remerciements aux services techniques du CIVB et de la Chambre d'Agriculture de la Gironde.

Bordeaux
Une belle diversité

Le renouveau de Bordeaux est réel. Il est lié au dynamisme de domaines qui s'investissent sur le terrain, avec un bon rapport qualité-appellation-implication, et le souhait de vous faire découvrir des vins abordables révélant la diversité de leur terroir.

TEXTE FLORENCE VARAINE **DÉGUSTATION** L'ÉQUIPE DES DÉGUSTATEURS

CHÂTEAU MIREFLEURS, BORDEAUX SUPÉRIEUR, ROUGE, 2010

14,5 De la fraîcheur et de l'élégance se dégagent de ce vin par ses effluves florales et son alliance de cassis et de framboise. La bouche fait preuve d'un très bel équilibre : fruit intense, fraicheur vivifiante. Les tanins fins sont suggérés et soyeux.

CHÂTEAU MONTLABERT, SAINT-ÉMILION GRAND CRU, ROUGE, 2011

15 Située entre Figeac et Cheval Blanc, cette propriété des Castel a pour consultant Hubert de Boüard. La mâche de ce vin est pleine avec des tanins gourmands et voluptueux. La trame commence à se relâcher et procure du plaisir en dégustation dès à présent.

CHÂTEAU BARREYRES, HAUT-MÉDOC, CRU BOURGEOIS, ROUGE, 2011

14 Tout en souplesse et finesse, il est à boire dès aujourd'hui. Il garde encore du fruit savoureux sur un lit de fleurs délicates. Belle allonge fraîche et croquante.

CHÂTEAU HOURTOU, CÔTES DE BOURG, ROUGE, 2011

14 Ce vin est joyeux avec sa mâche fraîche et vivifiante. Il commence sur le croquant, se prolonge sur le fruit juteux et s'étire sur les épices chaudes dans un bel équilibre.

CHÂTEAU TOUR PRIGNAC, MÉDOC, ROUGE, 2011

14 Le nez est ample, où se mêlent les fruits noirs du merlot et le fumé du boisé bien maîtrisé. En bouche, le vin est rond et plaisant. Les tanins sont fondus. Un beau médoc de table. A boire de suite.

CHÂTEAU TECHENEY, BORDEAUX SUPÉRIEUR, ROUGE, 2010

14 Un nez de cassis et de myrtille s'affirme sur un épicé de vanille, de réglisse et de poivre blanc. L'amande verte ajoute à la palette une touche élégante. En bouche, l'amplitude est généreuse et gourmande. Les tannins scintillent en une belle harmonie.

CHÂTEAU LA TOUR DE BY, MÉDOC, 2011

15 La masse phénolique est comme une armure de taffetas : les notes sont charnues et l'attaque sur le fruit se prolonge par la structure du vin induite par l'élevage. Les notes évoluent des fruits aux épices jusqu'à l'ardeur de grains de café torréfiés.

CHÂTEAU D'ALIX, PESSAC-LÉOGNAN, ROUGE, 2012

14 Ce jeune millésime arbore un trame acidulée où se greffe des notes de fruits rouge (cerise griotte) et d'épices chaudes. Le vin bascule dès le milieu de bouche vers un profil végétal apprécié. Patientez encore un a deux ans pour l'apprécier pleinement.




Le Château Ferrande bénéficie d'un terroir d'argiles ferrugineux qui imprime le style de Château Ferrande

© CHÂTEAUX ET DOMAINES CASTEL

CHÂTEAU D'ALIX, PESSAC-LÉOGNAN, BLANC, 2013

15 L'approche en bouche de ce vin blanc est qualifié de vive et fruitée. La trame est tendue. Des notes acidulées se glissent et se dandinent pour notre plus grande joie. Un instant de bonheur, un moment savoureux autour de ce flacon léger et gourmand.

PETIT BOCQ, SAINT-ESTEPHE, ROUGE, 2012

15.5 Impressionnant que ce nez de fruité et floral de ce vin. Cassis mûre guimauve pivoine amandier ont une condescendance à la vanille réglisse et autre poivre à queue. La bouche franche s'incline avec élégance sur des tanins soyeux.

CHÂTEAU MASSEREAU, BORDEAUX, ROUGE SANS SULFITES, 2012

15 Nous voilà plongés dans la noirceur de la robe. Nous sommes bercés par la pureté gustative du vin, son fruité délicieux, ses tanins digestes. Cette ondulation aromatique est due à un vin sans sulfites ajoutés vraiment réussi ! De la joie en bouteille.

CHÂTEAU MASSEREAU, BORDEAUX, ROUGE SANS SULFITES, 2005

14.5 Un nez alléchant, une douceur aromatique éprouvée dès les premiers instants en bouche, puis des notes de fruits rouges et noirs, d'épices douces se tissent en une harmonie sensorielle profonde et flatteuse. Magnificence des vins parfaitement vieillis !

CHÂTEAU DE SAINT-GEMME, DOMAINE BOUTEILLER, HAUT-MEDOC, ROUGE, 2011

14,5 Un assemblage 50% merlot, 50 % cabernet. Le vin donne une attaque chaleureuse sur les notes empyreumatiques. On fleure les note de café, de cacao. L'interlude aromatique est suivi de notes fruités et suaves pour une combinaison harmonieuse et cohérente.

CHÂTEAU LANBERSAC, PUISSÉGUIN-SAINT-EMILION, ROUGE, 2010

15 Le millésime arbore une matière charnue qui renferme des notes encore fermées et épaisses. Le registre aromatique oscille entre notes de fumées, d'herbes sèches et de fruits. Il est nécessaire de l'aérer. Il fera la paire avec une forêt noire en dessert.

CHÂTEAU FONBADET, PAUILLAC, ROUGE, 2010

14.5 L'élevage de ce jeune vin millésimé 2010 n'est pas encore fondu. Les notes sont assez puissantes. Le milieu de bouche présente une matière charnue où se révèlent des notes fruitées, fumées, grillées. Les tanins apportent en plus un certain velouté.

CHÂTEAU FONBADET, PAUILLAC, ROUGE, 2009

15 On retrouve la matière veloutée habituelle du château sur un jus de fruits noirs et de poivre. La finition est délicate puisque chaque note se déroulent en une partition majeure. Le tramé de ce vin est élégant et se prolonge en une douce symphonie.

La cuvée révélation



CHÂTEAU FERRANDE GRAVES, BLANC, 2013

16,5 Ce vin membre de l'Union des Grands Crus de Bordeaux est lumineux, précis, énergique, il réveille les papilles, les titille. C'est un blanc citronné et acidulé, sans aucune agressivité mais sur une belle longueur rafraîchissante.



© CHÂTEAUX ET DOMAINES CASTEL

CHÂTEAU TESSENDEY, FRONSAC, ROUGE, 2010

15 La texture du vin est juteuse et fine. Les premières notes sont d'un tanin léger comme le touché d'une plume mais suffisante pour imposer un style bien singulier. L'harmonie est juste puisque les notes d'élevage structurent la finesse aromatique.

CHÂTEAU MILENS, SAINT-EMILION, ROUGE, 2011

15 Les notes sont faites de fruits et de bois, un bric-à-brac aromatique complètement structuré. Les tanins tenaces contiennent des notes de fruits et d'épices à la finale qui se veut une pointe végétale. Il a la classe des grands Saint-Émilion Milens !

CHÂTEAU DU CROS, AOC LOUPIAC, BLANC, 2010

15 Ce Loupiac est d'un velours si suave qu'il suit chaque mouvement des arômes. Il exprime en bouche une belle courtoisie où le prolongement des notes est à la hauteur de l'étendue aromatique. Le sucre n'est ici que pour parfaire le fruité exotique proposé.

CHÂTEAU MAUVESIN-BARTON, MOULIS EN MÉDOC, ROUGE, 2012

14 L'approche olfactive nous entraine sur des baies noires de belles maturités rapidement suivies par des épices douces comme la vanille et le poivre à queue. La bouche ample jouit d'une grande profondeur qui ponctue de jolis tanins tendres et soyeux.

LAGNEAUX, PAUILLAC, ROUGE, 2010

14,5 Très joli nez et fruité et floral. Les notes de cassis, de mûre et de myrtille s'entrelacent à la pivoine et le réséda. La vanille, la réglisse et le poivre de Sarawak les complètent. En bouche, un fruité épicé enveloppe avec générosité le palais.

CHÂTEAU CHANTELUNE, MARGAUX, ROUGE, 2010

14,5 Le fruité et les épices dominent la fragrance de ce vin bien servi par des notes de cassis, de mûre, de vanille et de poivre de Sichuan. Ces saveurs gourmandes explosent en bouche. C'est un véritable festin nourri par des tanins riches et aiguisés.

CHÂTEAU GOUBAU, CASTILLON-COTES DE BORDEAUX, « LA SOURCE », ROUGE, 2011

14 Une robe grenat soutenu annonce un nez fruité et floral. En bouche, l'amplitude est bien présente. Les arômes de cassis, mûre et myrtille s'animent autour des notes de pivoine, girofle et amandier. Réglisse et cannelle ponctuent avec effusion ce bouquet.

CHÂTEAU FOURCAS-DUPRÉ, LISTRAC-MÉDOC, ROUGE, 2012

13,5 De prime abord les notes de cassis, mûre, vanille et cannelle nous offrent un bouquet printanier. La bouche de bonne attaque livre un fruité épicé marqué par de nombreux tanins astringents. La finale s'éclipse d'un palais devenu légèrement asséchant.

TOUR PRIGNAC GRANDE RÉSERVE, MÉDOC, ROUGE, 2009

14 Un nez puissant nous enveloppe allègrement. Cassis, mûre, vanille, réglisse et girofle sont au diapason. La bouche riche décline une ferveur fruitée et tannique. De belle amplitude, le palais se nourrit de sensations gourmandes et authentiques.

CHÂTEAU DU BOUSQUET, CÔTES DE BOURG, ROUGE, 2011

14 Il joue la fraîcheur, la digestibilité sur un fruit juteux et savoureux. Son milieu de bouche est vivifiant avec un volume de demi corps tout en délicatesse. Fraîcheur minérale en allonge.

CHÂTEAU OGIER DE GOURGUE, CÔTES DE BORDEAUX, ROUGE, 2011

13,5 Un nez riche et puissant caractérise ce vin. Les notes de cassis, mûre et myrtille se conjuguent à merveille avec la vanille, l'amande amère, la réglisse, le poivre et le girofle. La bouche franche est une ode à un fruité floral qui réjouit les papilles.

CHÂTEAU DE CÉRONS, GRAVES, ROUGE, 2012

13,5 Un nez de griotte et de cassis s'ouvre sur des épices gourmandes. Vanille, réglisse et un léger arôme de chocolat amer s'affirment au premier plan. La bouche franche dévoile une richesse de notes savoureuses que viennent prolonger des tanins tendus.

CHÂTEAU LA GRAVE FIGEAC, SAINT-ÉMILION GRAND CRU, ROUGE, 2010

13,5 Ce vin nous présente un nez de fruits noirs macérés et épicés. Cassis, mûre, girofle, vanille et poivre de Sarawak forment une farandole olfactive. La bouche franche s'ouvre sur un fruité où les nombreux tanins rivalisent pour le plaisir du palais.

VIGNOBLES QUET, SAINT-ÉMILION, L'INSOLITE, ROUGE, 2010

14 Un nez fruité floral (cassis, amandier, myrtille, réséda) s'invite autour de douces épices (vanille, réglisse, poivre de Sichuan). La bouche riche, légèrement astringente, offre une belle amplitude. Des tanins vifs s'arrondissent dans une longue finale.

CHÂTEAU DE CÉRONS, GRAVES, BLANC, 2012

15 Un nez exotique et délicat ainsi qu'une bouche tendre caractérisent cette cuvée. Un léger perlant à l'attaque donne un côté rafraîchissant à ce vin ample. Il développe élégamment de fines notes aromatiques de poire, d'agrumes et une finale acidulée.

ROUGE ORIGINAL BOURG, ROUGE, 2011

13 Un Bordeaux au style classique, avec du fruité, une certaine fraîcheur, une structure droite, une trame tannique bien présente, avec une pointe d'amers en finale. A apprécier avec des côtes d'agneau.

CHÂTEAU BRETHOUS, CÔTES DE BORDEAUX, CUVÉE PRESTIGE, ROUGE, 2010

13,5 Un vin encore jeune qui allie des parfums de sous-bois, de fruits rouges, de notes d'élevages, et qui offre une bouche puissante, boisée, et tannique. Une cuvée à conserver quelques années pour l'arrondir et lui donner plus d'harmonie et de tendresse.

CHÂTEAU MONBRISON, MARGAUX, ROUGE, CUVEE 2010

15,5 Cette cuvée commence déjà à exprimer son potentiel, même si les tanins un peu serrés mériteraient encore de s'affiner. Ce vin nous offre sa belle structure robuste, de la minéralité, des arômes délicats et une très élégante finale fraîche et fruitée.

CHÂTEAU BRETHOUS, CADILLAC, CÔTES DE BORDEAUX, 2010

13.5 Un vin encore jeune, qui allie des parfums de sous-bois, de fruits rouges, de notes d'élevages, et qui offre une bouche puissante, boisée, et tannique. Une cuvée à conserver quelques années pour l'arrondir et lui donner plus d'harmonie et de tendresse.



© PH ROY / CIVB

Aussi discrètes quant à leurs démarches qu'incontestables dans leur savoir-faire, de grandes familles bordelaises contribuent à révéler de nouveaux terroirs à travers le monde.



L'appel de nouveaux terroirs

Ces grandes familles partagent de nombreux traits communs. Elles ont investi dans le vignoble bordelais sur plusieurs générations et enrichi leur patrimoine viticole de plusieurs vaisseaux amiraux comme point d'ancrage. À partir des années 1980-1990, Bordeaux connaît une expansion commerciale et génère d'importants moyens financiers. L'envie de se tourner vers d'autres régions françaises ou du globe est forte. Conquérir de nouveaux terroirs et dénicher des pépites pour leur compte personnel est alors possible grâce à l'expérience acquise de longue date dans le domaine vitivinicole.

TEXTE FLORENCE VARAINE

DES FAMILLES D'ABORD, UNE ACTIVITÉ DE NÉGOCE ENSUITE pour revenir aux sources des propriétés familiales. Originaire d'Allemagne, la famille Sichel se lance dans le négoce en 1856 et s'installe à Bordeaux en 1883. À l'heure actuelle, les cinq frères sont à la tête d'un patrimoine viticole ayant comme navire amiral le Château d'Angludet à Margaux. Le nom de la famille est associé à Bordeaux, mais Peter Sichel s'intéresse à la région des Corbières dès 1990. « *Nous avons acquis six hectares puis progressivement acheté des parcelles qualitatives environnantes pour atteindre 40 hectares en dix ans. Mon père adorait les vins de Corbières. Il faut se replonger dans le contexte de la fin des années 1980. Malgré la volonté acharnée de quelques viticulteurs de cette région, c'était une viticulture de masse à petit prix. Mon père était convaincu que, par la sélection de terroir, il serait possible de produire des vins de grande qualité.*» C'est ainsi que le Domaine du Trillol, situé à 400 mètres d'altitude sur les contreforts pyrénéens, entre dans le giron familial. « *Nous nous attachons maintenant à faire connaître le Domaine. Il est plus facile de faire un bon vin que de le vendre. Il faut construire la distribution* », explique Allan Sichel, PDG de la Maison Sichel.

UNE AUTRE GRANDE FAMILLE : CASTEL

Premier producteur de vin européen et 4e intervenant au monde, cette famille mondialement implantée et pourtant discrète a su se développer à la fois verticalement et horizontalement dans tous les métiers du vin, animée par le souci d'accompagner avec passion et engagement le monde viticole. Une passion qui les a amenés indéniablement à devenir propriétaires de châteaux. Une aventure qui a commencé en 1957. Aujourd'hui, elle exerce son savoir-faire au sein de 20 propriétés acquises à titre personnel, regroupées sous la signature Châteaux et Domaines Castel ainsi que d'une acquisition en co-propriété d'un grand cru classé, le château Beychevelle ; ceci avec la volonté d'élaborer de grands vins. Par la volonté farouche de chacun des membres de la famille, certaines propriétés, oubliées par leur passé discret ou leur capacité non décelée, ont retrouvé leur





Empreint d'histoire, le Clos des Orfeuilles s'étend sur un vignoble de 8 ha de muscadet, au sein du domaine de l'Hyvernière.

véritable potentiel du terroir. Très ancrée en terres bordelaises, la famille Castel a toujours souhaité élaborer de grands vins et s'entourer de consultants réputés, tout en ne pouvant cacher son attrait pour la Provence. Dès 2000, Pierre Castel investit dans les vignes du Château Cavalier pour élaborer un rosé. Toujours dans le Sud-Est, le Domaine de la Clapière (Indication Géographique Protéger (IGP)) et ses vins languedociens rejoignent en 2006 les propriétés familiales. Le talent de Sophie Palatsi, petite-fille de feu Jean Castel, dompte ces vins de caractère pour leur apporter du charme. Des grands vins rouges de Bordeaux, au rosé de Provence en passant par les vins du Languedoc, il manquait une touche de fraîcheur atlantique. Ce manque est comblé en 2007. L'affaire capitalise sur trois châteaux en appellation Muscadet sèvre-et-maine sur lie, dont le Clos des Orfeuilles, certifié AB depuis 2012. Sur l'ensemble des propriétés, le respect du terroir et des millésimes reste le maître-mot. Les Châteaux et Domaines Castel s'inscrivent dans le cadre des vinifications liées à la géologie dont ils sont issus : signature de la personnalité de chacun des vins. Pour ses propriétés en nom propre, la famille souhaite offrir des bouteilles d'une qualité digne des grands vins tout en restant accessibles en terme de goût, de prix et de distribution.

UNE FAMILLE ET UNE FIGURE DU MÉDOC, INFATIGABLE VOYAGEUR

Depuis le XIXe, génération après génération, les Cazes, famille d'origine ariégeoise, font partie des grandes figures du Médoc. Ils sont impliqués fortement dans la vie locale et propriétaires des Châteaux Lynch-Bages, Cru Classé en 1855, et Les Ormes de Pez à Saint-Estèphe.

Pendant que Jean-Michel Cazes dirige Axa Millésime de 1986 à 2001, il achète Château Villa Bel-Air (Graves), redonne vie au village de Bages, crée la marque Michel Lynch ainsi qu'une maison de négoce. Fervent défenseur du Médoc et grand voyageur, il investit en 2002 à La Livinière, en Minervois, dans 150 hectares au potentiel viticole et oléicole, qui sont baptisés Ostal Cazes. Jusqu'en 2007, le vignoble est restructuré et le nombre de pieds de Syrah augmenté. Les vins sont déclinés en AOP et en vins de Pays d'Oc et vinifiés à la Tuilerie Saint-Joseph. Les cuvées AOP prennent alors le nom de Domaine L'Ostal Cazes, en bouteille bordelaise pour faire le lien avec les origines de la famille. En 2006, Jean-Michel tombe amoureux du Domaine des Sénéchaux à Châteauneuf-du-Pape, lequel compte parmi les plus anciens de la région. Il s'étend sur 27 hectares, dont trois hectares de blanc situés sur le plateau de l'appellation. Depuis 2007, Jean-Charles, son fils, a repris la direction générale des domaines. « Nous sommes dans une phase de consolidation d'image d'un Grand Cru du Languedoc. Sur Châteauneuf, l'historique est plus fort, l'appellation porteuse. Nous avons quelques projets d'extension d'activité de négoce sur cette région. Le cœur de notre métier est la viticulture, mais il y a une noblesse dans le négoce bien fait. Il y a certainement une opportunité », explique-t-il.

LE VIRUS DU GRAND LARGE, UNE ÂME DE VOYAGEUR MALGRÉ DES LIENS FORTS AVEC LE BORDELAIS…

François Lurton commence sa carrière comme directeur commercial et marketing dans les vignobles de son père, André Lurton. En 1988, l'appel du large et des grands espaces, de la Moldavie à Mendoza en Argentine, l'incite à s'expatrier pour produire ses propres vins. L'aventure engendre une activité riche en négoce et des coups de cœur personnels. En 1996, il acquiert avec son frère Jacques le vignoble de la Bodega Piedra Negra en Argentine à Vista Flores. Quatre ans plus tard, le Chili a ses faveurs. Il investit dans l'Hacienda Araucano qui obtient en 2013 le label international Demeter (biodynamie). En 2001, il rejoint la France et Bordeaux, mais il est toujours en quête de nouveaux terroirs… Ses pas le conduisent alors au Château des Erles en AOC Fitou. Puis en 2008, après 10 ans de fermage, il rachète le Mas Janeil à Tautavel. Ce

Une signature, l'exigence de la qualité

A l'échelle de la parenté, de la fratrie, ou à titre individuel, chacun des membres de la famille Castel a voulu élaborer de grands vins qui répondent à une exigence de qualité forte. Sous la bannière et signature Châteaux et Domaines Castel, on retrouve la volonté d'excellence intrinsèque à l'esprit de famille. Des équipes, des experts et des œnologues conseils réputés veillent à révéler le potentiel de chaque cru, à Bordeaux comme dans tous les autres terroirs. Le même souci d'exigence anime chacun des membres de la famille afin de proposer une offre large, accessible, jouant sur toutes les couleurs et à même de procurer un plaisir gustatif affirmé.

domaine, en Côtes du Roussillon et Côtes du Roussillon village, offre des parcelles de vieux Grenache au fort potentiel. En Espagne, une collaboration avec Dany et Michel Rolland s'avère enthousiasmante. Cet assemblage de compétences et d'expériences donne naissance à Campo Eliseo, pépite issue de vignes centenaires. En Espagne toujours, François Lurton, qui travaille beaucoup les blancs vinifiés en barriques, recherche actuellement un lieu pour la création d'une nouvelle Bodega. Elle devrait voir le jour avant la vendange 2015. Comme dans toutes les propriétés, il y imposera son propre label : une charte Eco-Responsable. Plusieurs fois par an, elle est remise en question afin d'apporter en permanence des ajustements et des améliorations.

COUP DE CŒUR ET UN PASSAGE DU CLIMAT OCÉANIQUE AQUITAIN AU CLIMAT MÉDITERRANÉEN POUR TROIS FAMILLES MÉDOCAINES

Jean-Paul et Nancy Bignon, propriétaires du Château Talbot, Cru Classé de Saint-Julien, dans le Médoc, ont jeté leur dévolu en 2003 sur le Domaine Saint-Andrieu, dans le Var. Ces vingt-six hectares de vignes où l'on entend le chant des cigales, offrent un choix précis de parcelles qualitatives pour l'expression des cépages provençaux. Les vins se déclinent en rouge, rosé, blanc et en appellations Côtes de Provence et Coteaux du Varois. L'équipe du Château Talbot a apporté son expertise pour rénover et restructurer les chais. La Bastide provençale du XIIIe a retrouvé son charme d'antan.

Originaire d'Oran et issu d'une famille de négociants, Pierre Sénéclauze acquiert en 1935 le Château Marquis de Terme, Cru Classé en 1855. Ses trois fils le rejoignent dès 1954 dans la gestion du patrimoine familial. Ils se tournent ensuite vers la Provence où ils se portent acquéreurs en 1991 du Domaine Val d'Arenc à Bandol. En 2007, ils deviennent propriétaires du Domaine de Lauzade en Côtes de Provence, dont ils distribuaient déjà les vins depuis de nombreuses années. Claire Villars-Lurton, propriétaire viticole, petite-fille de Jacques Merlaut, roi des vins de Bordeaux, épouse de Gonzague Lurton, de Château Durfort Vivens, et, par ce fait, membre de deux des dynasties viticoles légendaires de Bordeaux a connu aussi l'appel du large. À son actif deux crus classés de 1855 Châteaux Ferrière : Haut-Bages Libéral et Château La Gurgue et Domeyne. Son mari et elle ont investit depuis peu dans quelques arpents de la Napa Valley… en toute discrétion.

SEPT PARTENAIRES EN TERRE PROMISE POUR UN CONCEPT UNIQUE…

En 1988, Michel Rolland découvre l'Argentine. Pas à pas, il conseille des bodegas et se forge une expérience. À une centaine de kilomètres de Mendoza, il investit, avec sept propriétaires bordelais, 850 hectares de vignes. Nous sommes en 1999, le Clos de Los Siete est né et avec lui un nouveau concept : les parcelles sont distribuées et chacun des sept propriétaires élabore lui-même son propre vin. En revanche, tous participent à l'élaboration de Clos de Los Siete, le vin du groupe formé. Celui-ci est formé par Michel et Dany Rolland, Bertrand et Jean-Guy Cuvelier, la famille Garcin (parents d'Hélène Garcin), la Baronne Benjamin de Rothschild, Laurent Dassault et feu Catherine Péré-Vergé qui fut la première à croire en ce projet.

Les cuvées privées actuelles : Cuvelier Los Andes (Famille Cuvelier), Diamandes (Famille Bonnie), Flechas de los Andes (CVER), Mariflor (Michel et Dany Rolland), Lindaflor (les enfants de Catherine Péré-Vergé)
« Pour nous, l'aventure a commencé en 2005 et s'est concrétisée par un premier millésime en 2006 », retrace Séverine Bonnie. *« L'occasion s'est présentée lorsque la famille Garcin a préféré se concentrer sur le vignoble de Poesia et vendre les 130 hectares à mon beau-père Alexandre Bonnie. Nous avons continué de planter en majorité du Malbec, mais aussi de la Syrah, du Cabernet, du Petit verdot et pour le blanc : du Chardonnay et du Viognier. Nous avons aussi construit une Bodega avec des architectes locaux dans un esprit environnementale afin qu'elle se fonde dans le paysage.* »

Hélène Garcin-Lévêque et Patrice Lévêque ont les deux pieds en Pessac-Léognan, Pomerol et Saint-Émilion. Ils ont toutefois souhaité investir sur les territoires de Mendoza. En 2000, ils prennent l'avion et ont un coup de foudre pour 13 hectares de Malbec et Cabernet Sauvignon non greffés de 1935. Vieilles vignes, oliviers et arbres fruitiers laissent place au vagabondage intellectuel, inspirent les cuvées Poesia et la création de la Bodega, enrichie par la technologie bordelaise, au cœur de Luján de Cuyo. « *Nos vins sont élevés un à deux ans en barrique et nous ne mettons en marché que des millésimes prêts à boire. Nous souhaitons ainsi démontrer qu'un vin argentin issu de vieilles vignes peut se complexifier* », explique Hélène.



Tout en subtile élégance méditerranéenne, le Domaine de La Clapière se situe sur la commune de Montagnac, dans la région du Languedoc.

Bordeaux ailleurs


© Dmytro Smaglov - Fotolia

Nous avons fait une grande balade avec nos investisseurs, en dehors du bordelais et à l'étranger, pour vous dénicher un panier de jolis flacons.

TEXTE FLORENCE VARAINE **DÉGUSTATION** L'ÉQUIPE DES DÉGUSTATEURS



DOMAINE L'OSTAL CAZES, IGP PAYS D'OC, BLANC, 2013

15,5 Grande, très grande réussite avec une maîtrise du bois extraordinaire venant appuyer avec charme un fruit confit délicieux. Puissance et charme certes, ce vin reste vivifiant avec un beau relief.



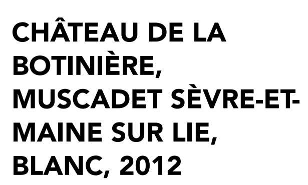
CHÂTEAU CAVALIER, CÔTES DE PROVENCE, ROSÉ, 2013

14 Cette belle cuvée présente une texture voluptueuse tout en gardant de la fraîcheur sur les agrumes. Il sera parfait lors de vos apéros entre copains au bord d'une piscine ou dans un pré fleuri, un cadre en parfaite harmonie avec ses charmants arômes.



DOMAINE DES SÉNÉCHAUX, CHÂTEAUNEF-DU-PAPE, BLANC, 2012

15 Voilà un blanc épatant. Si son approche au nez est timide, elle préfigure une délicatesse et une pureté en bouche remarquables pour l'appellation. La finale est aussi succulente que fraîche sur les notes de fleurs sauvages, de garrigue et de pierre.



CHÂTEAU DE LA BOTINIÈRE, MUSCADET SÈVRE-ET-MAINE SUR LIE, BLANC, 2012

14 Enfin un « vrai » muscadet qui claque en bouche et qui n'attend qu'une chose, taquiner un plateau de fruits de mer. Nous aimons ces muscadets ciselés, citronnés, vivifiants comme une brise marine. Bravo !



CHÂTEAU VAL D'ARENC, BANDOL, ROUGE, 2011

15 Des parfums intenses de fruits noirs et de poivre émanent de ce vin. Sa bouche est puissante et voluptueuse, d'une belle structure, avec une fine trame tannique et une finale sur les amers. Comme tout bandol rouge, il peut se conserver quelques années.



CLOS DES ORFEUILLES, MUSCADET SÈVRE-ET-MAINE SUR LIE, BLANC, 2012

15 Un très beau muscadet sur lie intense, dense, puissant et profond qui ne renie pas ses origines. Il est citronné, vivifiant, salin même, avec un support de fruits exotiques, de mandarine et d'épices douces. Un grand muscadet de garde.



Coordonnées : www.gaultmillau.fr/vin/



CHÂTEAU LAUZADE, CÔTES DE PROVENCE, ROSÉ, 2013

14 Outre sa jolie robe de saumon pâle, le plaisir réel de ce vin se révèle autour d'une panoplie vive et délicate de fruits rouges et d'agrumes dont la mandarine en finale. La texture est glissante avec juste ce qu'il faut comme touche mordante et poivrée.



DOMAINE DE LA CLAPIÈRE, IGP PAYS DE L'HÉRAULT, CUVÉE ÉTINCELLE ROUGE, 2012

15 Un vin au nez intense qui révèle des parfums de cassis, agrémentés de notes torréfiées de cacao et de café. Puissant et chaleureux, son élevage classique lui apporte structure et complexité. Une certaine fraicheur en finale lui donne un bel équilibre.



CHÂTEAU LAUZADE, CÔTES DE PROVENCE, BLANC, 2013

14 Joli blanc provençal présentant un nez de melon miel et fruits jaunes, et une texture suave, glissante avec une saveur anisée.

MAS JANEIL, CÔTES DU ROUSSILLON, CUVÉE SANS SOUFRE ROUGE, 2012

14 Si le nez maque un peu d'expression et de précision au départ (à carafer ?), la bouche offre beaucoup de matière, de fruits et de puissance. La trame tannique de l'ensemble est quelque peu rustique mais plaisante. À servir avec des grillades !



CHÂTEAU TRILLOL, CORBIÈRES, LA DAME D'ARGENT, BLANC, 2013

14 Nez assez délicat pour un climat si chaud, sur l'anis et le fruit jaune. Belle rondeur et mâche en bouche sur le fenouil. Une réussite.



DOMAINE L'OSTAL CAZES, MINERVOIS, LA LIVINIÈRE, ROUGE, 2011

16 La robe est de couleur profonde mais scintillante, annonciatrice d'une texture d'encre très suave mais sans la moindre lourdeur. La saveur de mûre sauvage garde une vivacité qui confère une sensation de fraîcheur à ce vin rouge dense et complexe.





DOMAINE DES SÉNÉCHAUX, ROUGE, 2011

16 Ce très beau vin rouge présente des charmes immédiats. Avec le temps, sa splendide expression du grenache sur un fruit de fraise cuite de style gourmand mais sans lourdeur, et épicé à souhait, devrait aisément produire des notes plus complexes.



CHÂTEAU VAL D'ARENC, BANDOL, ROSÉ, 2013

15 Une belle expression fruitée délicate pour ce bandol rosé offrant puissance et générosité dans une structure droite et minérale. Avec ses notes de zestes d'agrumes en finale c'est un vin de soleil et de gastronomie. Le complice de vos repas estivaux !



CHÂTEAU TRILLOL, CORBIERES, CUVÉE PRESTIGE, ROUGE, 2009

14.5 La robe est sombre, annonçant la texture d'une encre composée d'un fruit noir dont le pruneau intense et glissant, sans la moindre aspérité. Un concentré de baies sauvages parfumé aux senteurs de la garrigue.

VAL DE FLORES, VALLE DE UCO, MENDOZA, ROUGE, 2005

16 Voici l'expression même de ce que le malbec est capable avec de vieilles vignes en Argentine. Ce vin complexe vous cueille par un nez expressif de baies sauvages chocolatées puis par une bouche veloutée assise sur une belle trame tannique sans aspérité.



UCO GRAN RESERVA, ARGENTINE, DIAMANDES, ROUGE, 2008

15 Ce vin argentin au nez très opulent et massif possède un caractère presque volatil avec des notes de framboise noire et de sauce de soja. Son caractère extravagant s'affirme en bouche, d'une bonne concentration sapide, avec une finale chocolatée.



CHÂTEAU TRILLOL, CORBIÈRES, CUVÉE DOLMEN, ROUGE, 2010

14 Le nez joue sur la rondeur de fruits rouges macérés avec des épices. Ce vin produit en bouche un beau volume crémeux sans lourdeur. Son style gourmand s'agrémente d'une jolie note de violette en finale.





PHILIPPE CASTEL

« Notre souhait est de permettre aux consommateurs et aux amateurs d'accéder à une très grande qualité de vin à un prix accessible »

Baigné depuis son plus jeune âge dans le monde du vin, les valeurs et les liens forts à l'œuvre dans sa famille amenèrent à l'époque tout naturellement Philippe Castel à travailler aux côtés de son père dans l'entreprise. Aujourd'hui, malgré sa position dirigeante dans le Groupe, discrétion, réserve et esprit de famille animent ce professionnel de la viticulture. Chaque membre de sa génération partage ce trait de caractère tout comme ceux de la génération montante. **PROPOS RECUEILLIS PAR** FLORENCE VARAINE

Gault&Millau : L'entreprise Castel fait avant tout référence au négoce de marques. Pourtant, dès les années 50, votre famille a investi dans des châteaux bordelais. Quelles étaient ses motivations ?

Philippe Castel : Ma famille est une famille de viticulteurs, d'origine bordelaise. Son implication dans les vignobles bordelais est donc la suite logique de ce qui l'a toujours animé. Nous avons toujours eu une double vision quant au monde viticole : préserver le patrimoine et rendre le vin accessible à tous. Cette ambition s'adresse aussi bien à des marques qu'à des propriétés, raison pour laquelle il nous semblait inconcevable de développer notre activité Castel sans investir dans des propriétés.

D'ailleurs, les deux activités se sont développées en parallèle puisque Castel existe depuis 1949 et que notre première acquisition de propriété date de 1957 avec le Château de Goëlane.

G&M : Dans quel esprit, la famille a-t-elle continué d'augmenter le patrimoine viticole familial ?

Ph.C. : Notre ambition a toujours été d'accompagner le monde viticole et de le rendre accessible. Ma famille a

continué à investir dans des propriétés qui n'avaient pas forcément de grande notoriété. Mais elle décelait dans celles-ci un grand potentiel terroir à même de redonner leurs heures de gloire à des propriétés qu'elle jugeait injustement délaissées.
Prenons le récent exemple du Château Montlabert à Saint-Émilion. Cette propriété suscitait beaucoup de questions en raison de sa situation géographique. Nous l'avons quand même rachetée en 2008 car nous avons perçu qu'en réalisant la maîtrise hydrique nécessaire au vignoble, ces terroirs étaient capables de produire de grands vins. Je pense que nous avons su le prouver. En moins de trois ans, avec les investissements faits pour maîtriser notre vignoble, nous avons obtenu la reconnaissance de Robert Parker, du Wine Spectator et de bien d'autres spécialistes. Et je peux vous assurer que nous n'en sommes qu'au commencement.

G&M : Vous avez d'abord fait vos armes aux côtés de votre père, dans les achats de vracs pour les marques de négoce Castel puis repris la direction technique des Châteaux et Domaines Castel dans les années 2000. Pourquoi avoir choisi de communiquer sur cette entité qu'à partir de 2008 ?
Il faut comprendre comment nous raisonnons. Nous ne souhaitons pas faire de la communication pour faire de la communication. Si nous communiquons, c'est que nous avons un réel message à faire passer. Pour nos propriétés, nous avons voulu communiquer une fois que nous estimions disposer d'un outil irréprochable : le vignoble. Nous avons passé des années à remettre les vignobles à la hauteur de nos ambitions – arrachage, labour des terres, plantation à forte densité, adéquation cépage - porte-greffe - terroir, etc.
Ensuite, nous avons souhaité bâtir des chais nous permettant de disposer de l'outil de production le plus fonctionnel et le plus approprié au profil recherché pour nos vins. Tout ça s'est fait progressivement et a donc nécessité du temps. Aujourd'hui, le travail relatif aux chais n'est pas totalement abouti. Nous avons encore quelques projets mais cela ne nous a pas empêché de commencer à nous occuper de la restauration de nos bâtisses pour faire de ces lieux de véritables havres de paix et de partage.
Pour bien comprendre notre fonctionnement, rien n'est jamais délaissé, rien n'est relégué au second plan, mais nous nous imposons de suivre un ordre de priorités. Et il nous paraît primordial d'être satisfaits par nos outils avant d'en faire un axe de communication.

G&M : Quelle est l'ambition de Châteaux et Domaines Castel ?
Notre souhait sur les Châteaux et Domaines Castel s'inscrit dans la même lignée que la philosophie qui anime l'entreprise Castel : rendre le vin plus démocratique et moins élitiste. Avec notre offre premium Châteaux et Domaines Castel, nous souhaitons permettre aux consommateurs et aux amateurs de vins d'accéder à des vins de propriétés de très grande qualité, à un prix demeurant accessible. Le marché du vin n'est pas si clivé qu'on pourrait le croire. Il n'y a pas que les entrées de gamme et les Grands Crus. Il y a également tout un segment de marché pour des vins premiums et c'est là que nous voulons nous positionner pour offrir une alternative aux deux extrémités de marché.

G&M : Pourriez-vous nous expliquer les moyens de vos ambitions ?
Nos moyens sont simples. Pour faire du bon vin, il faut un bon vignoble !
Antoine Médeville, un de nos œnologues consultants, dit régulièrement que nos vignobles sont entretenus comme des jardins et ce, malgré leurs superficies et quelles que soient les appellations.
Notre réflexion autour du vignoble porte aussi bien sur la densité de plantation, la qualité de la taille, élément essentiel dans l'entretien d'un vignoble, mais aussi sur la vendange en vert, la sélection intra-parcellaire à l'aide de la technologie satellitaire. Ce sont autant de gestes qui vont nous permettre de valoriser au maximum les potentiels terroirs et de gagner en précision pour la culture.
Ensuite, nous orientons nos investissements dans nos chais autour de techniques respectueuses du raisin telles que le tri optique, le remplissage par gravité, l'absence de pompe ou encore le pigeage manuel.
Récemment, nous avons poussé notre réflexion encore plus loin en faisant le choix de recruter une personne en charge du pôle technique, spécifiquement dédié aux châteaux et travaillant en ligne directe avec moi. Patrick Bongard, qui travaillait chez Prieuré-Lichine, a ainsi intégré la cellule Châteaux en 2009.

G&M : Certains membres de la famille habitent sur les propriétés. Est-ce votre cas et comment gérez-vous le patrimoine viticole ?
J'habite effectivement une des propriétés, plus exactement Le Cru de la Maqueline. Sur cette propriété en appellation Bordeaux, la philosophie est la même que sur nos 19 autres Châteaux et Domaines Castel. A savoir l'exigence et la précision !
Prenons un exemple récent sur ma propriété. J'ai dû récemment travailler sur une replantation d'une de mes parcelles. J'avais défini un porte-greffe adapté spécifiquement à mon terroir. Or, il m'a été livré un porte-greffe, certes qualitatif mais pas en totale adéquation avec son terroir. Par conséquent, j'ai refusé la livraison. Nous n'avons pas réussi à trouver rapidement le porte-greffe que j'exigeais et nous avons donc perdu une année de récolte. C'était un réel risque financier, surtout en appellation Bordeaux, mais il était hors de question que je déroge à mon exigence, cette exigence que nous nous imposons sur nos 20 propriétés au profit de la précision.

Châteaux & Domaines Castel

Un portefeuille produit de 20 propriétés qui s'inscrivent toutes dans une démarche de développement durable avec l'obtention de certifications telles que Terra Vitis, Bio, etc.
Cinq millions de bouteilles vendues par an, pour un chiffre d'affaires de plus de 30 millions d'euros.
Une offre distribuée au niveau mondial dans plus de 100 pays avec une très forte présence en Europe, en Afrique et en Asie, stratégiquement travaillée de manière à investiguer aussi bien le Off Trade, le On Trade que le Travel Retail.
Les enjeux stratégiques pour les années à venir ont pour but de :
- Renforcer la présence au niveau mondial sur les clients qualitatifs,
- Investir davantage le réseau On Trade, Renforcer la présence dans certains pays d'Europe (Royaume-Uni, Suisse, Pays-Bas) et sur le continent américain.

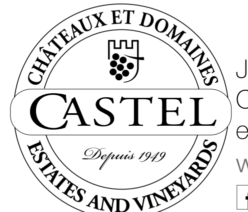
G&M : Parmi les 20 châteaux et domaines, certains ont des atouts particuliers ?
Vous savez, ces propriétés ont toutes un atout ! Déjà parce que nous les sélectionnons pour leur potentiel terroir. Ensuite, elles ont toutes un rôle qu'elles peuvent être amenées à jouer. Certaines propriétés sont effectivement habitées. D'autres sont axées sur le réceptif du Groupe : Châteaux Mirefleurs, Malbec et Montlabert. D'autres encore font office d'école de formation comme le Château Malbec.

G&M : Vingt propriétés dans cet univers d'exigence que vous vous imposez demandent des investissements au long cours, qu'en est-il actuellement ?
Nous avons de grands projets de reconstruction de chai. Le chai du Château de Goëlane, celui du Cru de la Maqueline, celui de Montlabert, que l'on travaille avec le designer Patrick Jouin et celui du château Tour Prignac conçu pour la cuvée premium de la propriété, Tour Prignac Grande Réserve. Nous espérons que l'ensemble de ces projets parviennent à voir le jour en 2016.
Nous investissons aussi beaucoup pour améliorer notre réceptif au sein de nos propriétés. C'est un travail qui évolue tous les jours et pour lequel nous nous sommes entourés récemment de véritables experts.

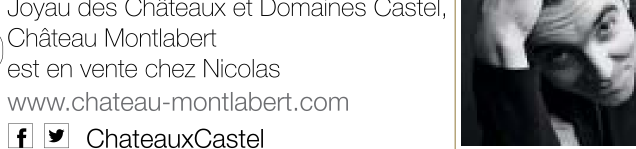
Un coffret de designer.
Un vin de connaisseur.



RCS 482 283 694 B – Octobre 2014



Joyau des Châteaux et Domaines Castel,
Château Montlabert
est en vente chez Nicolas
www.chateau-montlabert.com
ChateauxCastel



Avec ce coffret unique, le célèbre designer Patrick Jouin rend un prestigieux hommage au Château Montlabert.
Son écrin en bois laqué blanc à la face sculptée évoque par son mouvement l'association des cépages Merlot et Cabernet Franc. Sa couleur métallisée est un subtil rappel de l'étiquette si reconnaissable de la bouteille de Château Montlabert.

PatrickJouin iD

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Délicatesse et volupté


© Dmytro Smaglov - Fotolia

Nous vous proposons de découvrir quelques Châteaux & Domaines Castel des différentes appellations du Bordelais, Muscadet Sèvre-et-Maine, Côtes-de-Provence et l'IGP Languedoc **TEXTE** FLORENCE VARAINE **DÉGUSTATION** L'ÉQUIPE DES DÉGUSTATEURS



CHÂTEAU DE HAUT-COULON, CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX, ROUGE, 2011

14,5 Il garde encore sa structure « crayeuse » et minérale avec une trame ferme qui s'étire chaleureusement sur une poignée d'épices. L'élevage est déjà fondu apportant à ce vin une élégance certaine.



CHÂTEAU LATOUR CAMBLANES, CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX, ROUGE, 2010

14,5 Le millésime 2010 est l'un des plus grands du siècle avec sa puissance de tanin, son moelleux de fruits très murs et son équilibre acide parfait. Latour Camblanes s'en fait l'ambassadeur avec beaucoup de brio.



CHÂTEAU MALBEC, BORDEAUX ROUGE, 2010

14,5 Ce vin rouge procure un grand plaisir avec ses notes de fruits noirs à très belle maturité. Il est riche et puissant tout en gardant de la digestibilité sur fond de tanins déjà assagis. On aime les notes naissantes de cuir qu'il offre en bouche.

CHÂTEAU D'ARCINS, HAUT-MÉDOC, CRU BOURGEOIS, ROUGE, 2010

15 Une très grande réussite à se procurer d'urgence pour sa puissance, sa richesse et surtout sa trame fine et savoureuse. C'est du plaisir à l'état pur avec du fruit noir et une brassée de rose ancienne que soutiennent quelques notes de bois exotiques.



CHÂTEAU CAVALIER, CÔTES DE PROVENCE, CUVÉE PRESTIGE, ROSÉ, 2013

14,5 Le nez est légèrement Amélique. Il laisse deviner la structure des rosés de table. En bouche, le fruit se libère sur des notes de framboise. À boire a table, même en hiver.



DOMAINE DE LA CLAPIÈRE, IGP PAYS D'OC, JARDIN DE JULES, ROUGE, 2013

14,5 Du fruit, du fruit, encore du fruit et beaucoup de plaisir que ce vin de copains. Un vin de saucissonnade, un vin simple et simplement très bon, digeste, frais, acidulé avec une texture très tendre.





CHÂTEAU DE GOËLANE, BORDEAUX SUPÉRIEUR, ROUGE, 2011

14 Dans le groupe Castel, ce château est fait dans l'air du temps. Il associe un beau crémeux à un zeste de fraîcheur. Le style est digeste, fait pour la table et non la dégustation démonstrative. Fruité et savoureux, c'est un plaisir de déguster ce vin.



CRU DE LA MAQUELINE , BORDEAUX, ROUGE, 2012

14 Il en faut du savoir-faire pour réussir un si beau Bordeaux sur le millésime 2012. Il présente un certain crémeux en bouche sur une allonge digeste et chaleureusement épicée.



CHÂTEAU DU LORT, BORDEAUX SUPÉRIEUR, ROUGE, 2011

14 Très beau vin tout en fraîcheur et salivant. Le fruit coule en bouche et y dévoile ses notes de réglisse de manière savoureuse et vivifiante. La finale s'allonge tout en finesse afin de nous évoquer quelques notes d'encens et de roses anciennes.

CHÂTEAU FERRANDE, GRAVES, ROUGE, 2011

15 Très beau graves délicatement parfumé sur la rose ancienne, l'encre, le cachou et le tabac. Avec l'âge, ce vin rouge prend des épaules, et une certaine densité gorgée de fruits noirs et d'épices qui l'affirme dans un registre savoureusement gourmand.



DOMAINE DE LA CLAPIÈRE, IGP PAYS D'OC, FIGUERETTE, BLANC, 2013

13 La présence du viognier confère à ce blanc un nez très floral, d'un arôme presque muscaté avec une note épicée. Joli gras en bouche pour un vin plutôt de style d'apéritif.



CHEVALIER D'ARCINS, HAUT-MÉDOC, ROUGE, 2011

14 Sur un nez de fruits rouges et noirs macérés et épicés ce vin offre une belle palette aromatique : cassis, mûre, girofle, vanille et poivre à queue. En bouche, l'attaque est franche, de belle amplitude. Les tanins affirmés assurent une belle finale.





CHÂTEAU DE L'HYVERNIÈRE, MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE, BLANC, 2011

13 Un joli nez de muscadet, comme on l'attend. C'est fin, fruité, et on sent déjà que le vin sera vif. La bouche est à l'avenant : fine et tranchante. Idéal pour les huîtres.



ESPRIT DE CAVALIER, CÔTES DE PROVENCE, ROSÉ, 2013

14,5 Un joli rosé de Provence, tout en fraîcheur et en fruité, avec un acidulé qui nous fait saliver. Il est gourmand et droit, avec une finale saline et sapide. On redemande de ses sensations. Bien frais, il saura agrémenter parfaitement vos apéritifs d'été.



DOMAINE DES HAUTES COTTIÈRES, MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE, BLANC, 2012

14 Un muscadet tranchant et vif qui saura notamment taquiner le brochet au beurre blanc. Par son côté gras et tendre en bouche, il ne dénotera pas.

DOMAINE DE LA CLAPIÈRE, IGP PAYS D'OC, GATEFER, ROUGE, 2011

15 Réussite majeure associant un merlot généreux, tendre, opulent même, avec la trame satinée du cabernet-sauvignon. L'ensemble a bénéficié d'un très bel élevage au torréfié mesuré apportant une poignée savoureuse d'épices à ce vin rouge.



DOMAINE DE LA CLAPIÈRE IGP PAYS D'OC JALADE, ROSÉ, 2013

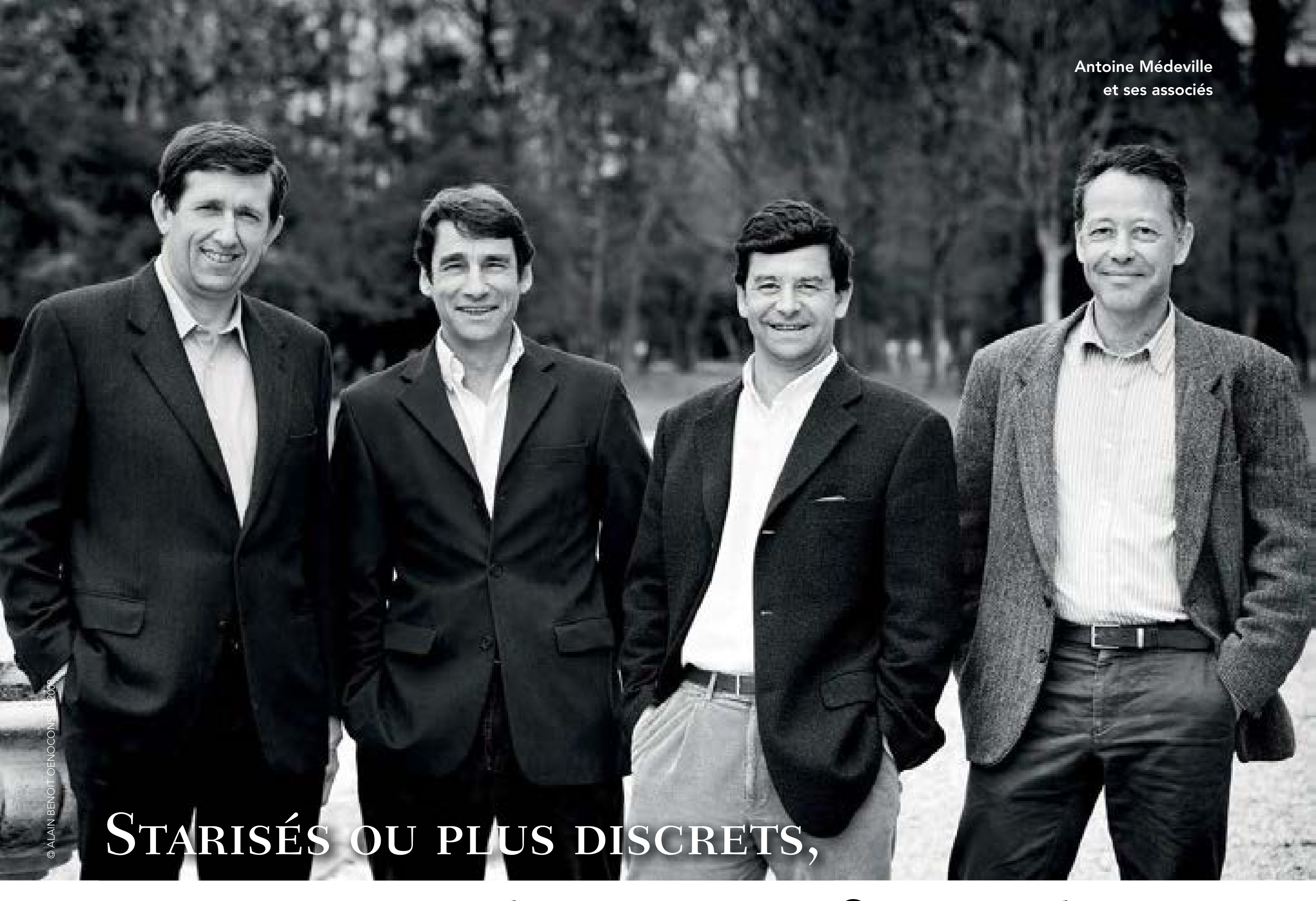
14,5 Il se montre sur un style léger aux notes de fraises et framboises, quoi de plus gourmand et rafraîchissant que de le déguster sous un soleil du Sud pendant ses vacances. Un petit plaisir à partager entre amis (es) Faites-vous plaisir!



CHÂTEAU CAMPET PREMIÈRES CÔTES DE BORDEAUX, ROUGE, 2010

14,5 Dire que l'on considère cette appellation comme mineure. C'est oublier le travail soigné de certains propriétaires. Ici un très bel exemple de densité, de concentration de fruits sur une allonge gourmande. Le coté minéral vient fouetter l'ensemble pour lui donner un beau peps.




Antoine Médeville et ses associés

© ALAIN BENOIT OENOCONSEIL 2009

Starisés ou plus discrets, ces œnologues font la réputation de Bordeaux

Qu'ils soient à l'origine du métier de consultant ou de son évolution, qu'ils soient associés ou non, à la tête d'une équipe et d'un laboratoire œnologique : ils sont épris de technicité et de passion pour le breuvage de Bacchus. Tous cherchent le Graal. Les multiplications des expériences dans le vignoble de Bordeaux et dans de nombreuses contrées du globe leur ont apporté des perspectives et un champ immense d'exploration et d'investigation. Ils ont su ensuite mettre en place leur propre stratégie et philanthropie. Sous les feux de la rampe ou plus discrets, ils participent à l'élaboration et l'image des vins de Bordeaux sur vos tables. Intéressons-nous à leur vision du métier.

TEXTE FLORENCE VARAINE

DEUX CAPITAINES ET UNE ÉQUIPE DE SEPT ŒNOLOGUES



© DR

Michel Rolland est l'un des conseillers et œnologues français les plus connus sur la planète. Par son charisme, sa connaissance mondiale des diverses contrées et vignobles, il est devenu consultant et flying wine maker. Un concept qui est allée de pair avec l'avènement médiatique du vin à la fin des années 80 et le buzz des millésimes bordelais de 1989 et 1990 dans le monde entier. Depuis 1973, l'expérience et le talent de Michel ne peuvent être dissociés de ceux Dany Rolland. Elle joue le rôle d'une sorte d'éminence grise doublée d'une fonction de cheville ouvrière. « En 1973, nous créons le laboratoire. Notre carrière en tant que couple d'œnologues commence alors. Dès le début, je me suis consacrée au fonctionnement et à la gestion du labo, des propriétés familiales (Le Bon Pasteur, Fontenil, et La Grande Clotte) puis à l'investissement dans des joint-ventures suite à nos coups de cœur en Argentine, en Afrique du Sud, en Espagne, etc. »

Le développement de l'entreprise attire des collaborateurs comme Jean-Philippe Fort, bientôt suivi par d'autres œnologues. Au début, chacun d'eux vient s'aguerrir en se rendant de manière quotidienne au laboratoire. Par la suite, ils assistent Michel dans de nombreux dossiers. Quant ils acquièrent suffisamment de technique et de charisme, ils assurent alors eux-mêmes des consultings.

ROLLAND CONSEILS ET PRESTATIONS SARL

180 consultings en France et 45 à l'étranger, dans 16 pays : des États-Unis à l'Inde, en passant l'Afrique du Sud.
Sept œnologues ou ingénieurs agroalimentaires salariés : Christian Veyry, Jean-Philippe Fort, Steve Blais, Julien Viaud, Bruno Lacoste, Mikaël Laizet et Thierry Haberer.
Propriétés personnelles : château de Fontenil à Fronsac et des participations dans les domaines Campo Eliseo espagnols et argentins (Clos de los Siete, Mariflor, Val de Flores et Yacochuya).

TROIS ASSOCIÉS : DENIS DUBOURDIEU, CHRISTOPHE OLLIVIER, VALÉRIE LAVIGNE

© DR

Le parcours de Denis Dubourdieu est impressionnant : fils de viticulteurs, professeur émérite au CV époustouflant, il a consacré une grande partie de sa carrière à la recherche au sein de la faculté d'œnologie pour devenir consultant et directeur de l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin (ISVV). Ce flying winemaker parcourt le monde entier pour conseiller les propriétaires en Argentine, aux États-Unis et au Portugal. Aujourd'hui, la Chine lui fait un clin d'œil et le sollicite. Il a imposé avec succès la méthode bourguignone sur les blancs de Bordeaux, réhabilité l'image des blancs de Bordeaux, et même introduit les grands blancs du bordelais dans le sérail. C'est un universitaire avant tout mais également un homme pragmatique. Il sait de quoi il parle. Avec beaucoup de culture, d'humour et de poésie, il conjugue la langue du vin avec un franc parlé. Deux associés se sont imposés dans cet entourage : l'œnologue Christophe Ollivier, associé dès 1987, suivi dix ans plus tard par sa consœur Valérie Lavigne. « Son cursus et sa vision féminine du métier, nous ont amenés à nous intéresser à Valérie » explique Denis.

« En tant qu'associés, nous sommes en général interchangeables sur l'ensemble des dossiers. Nous connaissons tous l'ensemble des propriétés, à quelques exceptions près qui concernent les domaines les plus éloignés. Ainsi Christophe se rend seul dans des propriétés situées notamment en Grèce et en Egypte. Il a pris de la distance par rapport à son activité de chercheur et est plus disponible. Nous travaillons souvent en binôme lorsqu'il s'agit des assemblages, sinon seul pour les diverses propriétés où nos affinités jouent un grand rôle. Ce métier demande d'être capable avec l'équipe technique de la propriété de tisser une relation de confiance et des liens qui peuvent être de l'ordre de l'amitié ».

Trois associés avec 70 clients en France et à l'étranger (Italie, Portugal, Espagne, Afrique du Sud, Grèce, Égypte).
Propriétés personnelles de Denis Dubourdieu : Château Doisy-Daëne, Reynon, Cantegril, Haura, Clos Floridène dans le Bordelais.


© DR


© DR

UN AUTODIDACTE, SA FEMME ET TROIS ASSOCIÉS...

Originaire du nord de la France, Stéphane Derenoncourt arrive en 1982 pour faire les vendanges dans le bordelais. Bientôt toutes les phases du travail à la vigne n'auront plus de secret pour lui. La réputation de Stéphane est d'abord très locale et se déploie du Fronsac à Pavie-Macquin. Elle se confirme jusqu'à l'international grâce à la création de La Mondotte. En 1999, il crée sa société de Conseil Vignerons Consultants avec Christine, sa femme, et Julien Lavenu, diplômé en chimie et en œnologie.

« Ce qui m'importe dans ce métier, c'est la connaissance empirique. Quand nous prenons une propriété en main, nous commençons par une étude approfondie des sols. Cette étape nous permet d'imaginer le potentiel du terroir. Ensuite, nous analysons le tissu social de la propriété pour mettre en place un projet de production adapté aux sols, réalisable avec les gens présents et à même de susciter l'adhésion du propriétaire », explique-t-il. « J'ai toujours essayé de ne pas trop marquer les vins que nous suivons. Le piège du consultant est d'être fier de notre travail. Forcément j'ai un style mais les détails et l'observation du terrain contribuent à ce que chaque vin reste unique. Je recherche avant tout la sensualité du vin et des cuvées qui permettent d'identifier les différents sols dont sont issus ces vins. Le maître-mot reste l'équilibre entre le terroir et le vin dont il est issu. Le vin est certes un produit luxueux mais n'oublions pas qu'il est d'abord un produit agricole. On a parfois tendance à l'oublier. »

En 2010, la structure Vignerons Consultants prend l'identité de Derenoncourt Consultants, avec Stéphane, Christine et Julien, accompagnés des deux œnologues Frédéric Massie et Simon Blanchard. Une marque voit également le jour : « Les Parcelles ». Elle vise à vulgariser, démocratiser, diffuser et valoriser les notions chères à Stéphane.

DERENONCOURT CONSULTANT
Quatre associés pour conseiller 90 domaines en France et à l'étranger
Propriété personnelle : Domaine de l'A en Castillon-Côtes-de-Bordeaux.

DANS LA TRADITION ET L'ESPRIT FAMILIAL...

Les racines de la famille de Boüard de Laforest plongent dans le terroir de Saint-Emilion depuis sept générations. Le virus touche immédiatement Hubert et se diffuse. Il devient œnologue et parcourt les vignobles, avant de revenir à la propriété familiale, Château Angelus, en 1980.

Vigneron-propriétaire de trois châteaux, Hubert de Boüard opère peu à peu, via les rencontres et les échanges, un virage. En 2001, il devient ainsi vigneron-propriétaire-consultant, avec pour objectif d'apporter le meilleur conseil, s'appuyer sur des analyses œnologiques approfondies et accompagner les propriétés dans une production tant sur le plan agronomique qu'œnologique. Le nombre croissant de propriétés qui font appel à ses conseils lui impose une organisation différente. Philippe Nunes, œnologue proche de la famille Boüard, rejoint la société de conseil dès le milieu des années 2000. Les deux hommes partagent une vision commune qui repose sur l'homme et l'équilibre de l'homme au milieu de la nature. Il s'agit de créer des vins qui sont l'expression et le reflet de leur terroir. Pour aller plus loin et accompagner la recherche d'équilibre au niveau des sols, un laboratoire scientifique est créé en 2008. Dans l'esprit familial fort qui reste l'ADN des de Bouärd, Matthieu, fils d'Hubert, intègre la structure du consulting après deux ans d'expérience professionnelle à l'étranger. Avec aujourd'hui plus de 50 vignobles conseillés Hubert de Boüard Consulting est un des acteurs incontournables parmi les consultants de la région bordelaise.

HUBERT DE BOÜARD CONSULTING
L'équipe : Hubert de Boüard, Philippe Nunes, Delphine Diez, Marlène Quinveros et Matthieu de Boüard.
50 vignobles conseillés de Bordeaux jusqu'au Var, en passant par le Liban, l'Afrique du Sud, la Thaïlande, l'Espagne et le Portugal.

Propriétés personnelles : Château Angelus, La Fleur de Boüard et Bellevue de Francs

OENOTEAM : TROIS ASSOCIÉS : CONVICTIONS ET PASSION DU VIN LES ONT RAPPROCHÉES

© R. CELLIER

Il faut croire en sa bonne étoile et au hasard des rencontres. Après une visite des chais d'Angélus, Stéphane Toutoundji succombe à la tentation, aux émotions et, formation de pharmacien et biochimiste oblige, aux molécules et à la chimie du vin. Sa vocation se mue en passion. Il conserve sa libre expression et son franc parlé : « Un œnologue doit avoir pour objectif d'élaborer des vins modernes qui répondent aux attentes et goûts des consommateurs et aux nouvelles habitudes de consommation, tout en respectant les terroirs et les millésimes ». Pendant dix ans, il fait ses armes dans diverses propriétés viticoles bordelaises et vinifie pour le marché anglais. En 2003, débute pour lui une nouvelle étape. Il rachète la moitié du laboratoire d'analyses viticoles de Gilles Pauquet et s'oriente vers le conseil. Très vite les activités prennent de l'essor et Thomas Duclos intègre le laboratoire en 2005.

Depuis 2012, tout s'accélère. Stéphane et Thomas installent à Libourne un nouveau laboratoire nommé Oenoteam. En 2013 et après dix ans de conseil auprès de viticulteurs chefs d'entreprise, Julien Belle rejoint l'équipe. La même année, à l'initiative des trois œnologues consultants, le club In a Bottle voit le jour. Il réunit 16 vignerons portés par le même esprit: accompagner les vignerons dans le développement de leur image et de leurs marchés.

Thomas, fort de son antériorité, explique sa conception du métier : « Les stars, ce sont le vin et la propriété. Tout le reste n'est que de l'éphémère. Je m'inscris dans une histoire. Je ne suis pas là pour imprimer mon nom sur l'étiquette. Je ne suis qu'un élément de l'équipe technique. En revanche, j'espère que l'on reconnaît mon savoir-faire, notre savoir-faire. Je suis là pour répondre à une problématique et des objectifs de production d'un propriétaire. Je suis technicien avant tout. »

OENOTEAM : TROIS ASSOCIÉS, STÉPHANE TOUTOUNDJI, THOMAS DUCLOS, JULIEN BELLE

Un portefeuille de plus de 300 clients, à Bordeaux, en Turquie, en Chine et au Portugal.

DANS LES PAS DE SON PÈRE...LUI ET DEUX ŒNOLOGUES À SON IMAGE...



© DR

Œnologue-Docteur ès sciences, homme calme, discret, Éric Boissenot fait désormais partie des œnologues conseils incontournables, notamment sur ses terres de prédilection de la région Médoc, mais pas uniquement. Il a continué au côté de son père, Jacques, puis conseillé seul certaines propriétés comme Calon Ségur, Gruaud Larose, Kirwan, etc. Peu à peu, Jacques s'est retiré des affaires pour ne conseiller que quelques domaines. Éric a investi dans un laboratoire à Lamarque et en 2010 il s'entoure de deux jeunes œnologues à son image : des hommes au caractère posé et comme lui photographes amateurs. Édouard Lambert et Marco Balsimelli arrivent tous les deux dans le feu des vendanges.

« L'approche humaine prime avant la technique. Afin de conserver une ouverture d'esprit et d'expérience sur diverses appellations, les secteurs ne sont pas prédéfinis à l'avance. Avoir une vision globale des terroirs, quelque soit la taille de la propriété, est enrichissant à titre professionnel comme personnel. Nous savons où nous voulons aller pour mettre en valeur la matière première. Notre point commun à tous trois et à l'ensemble de l'équipe est de trouver la complexité, l'équilibre et la manière de valoriser le cru. Nous travaillons pour le vin lui-même », synthétise Éric.

Il faut souvent trois ans pour installer une confiance, tant sur le plan humain que technique. « Ce métier a un côté psychologique et est proche d'une relation médecin/patient », résume Edouard, lui-même fils de médecin. L'observation, le détail, la critique sont là pour faire réagir les sens afin de déceler la complexité et l'équilibre. Leur leitmotiv : savoir ajuster les vins.

LABORATOIRE ŒNOLOGIQUE ÉRIC BOISSENOT : DEUX ŒNOLOGUES SALARIÉS : ÉDOUARD ET MARCO

150 propriétés en Europe, en Amérique et au Liban.
Propriétés personnelles : Château Les Vimières, le Tronquéra
La rédaction a une pensée émue et respectueuse, suite au décès de Jacques Boissenot durant l'été 2014.

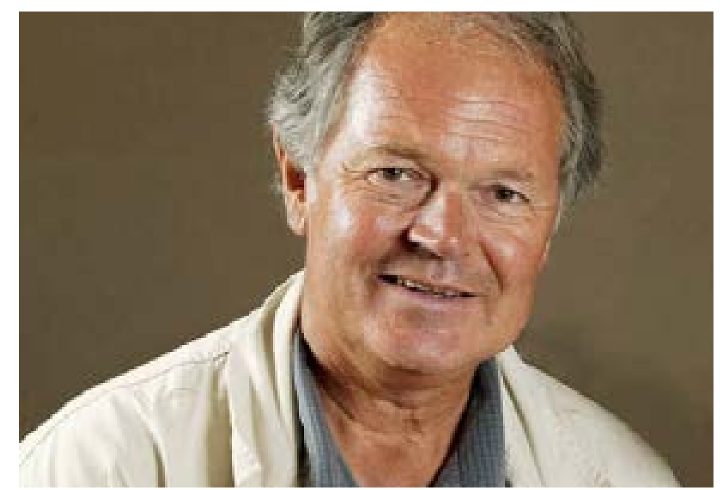
PLUS DISCRETS, CONSULTANTS ET SUR LE TERRAIN : OLIVIER DAUGA


© DR

En 2000, au moment où l'aura de certains œnologues est à son sommet, il était osé pour Olivier Dauga de créer sa société de conseil. Seul, sans un grand cru classé qui aurait pu le propulser sous les feux de la rampe, il a préféré aller aider des crus moins connus. La tâche était ardue. « Il a fallu beaucoup d'obstination et un gros travail technique pour faire reconnaître des gens méconnus », explique Olivier Dauga. Le nom de sa société de conseil, Le Faiseur de Vin®, évoque la traduction littérale de winemaker en anglais, avec une touche très française pour rappeler avec un trait d'humour que nos racines sont ancrées dans l'Hexagone. « C'est une lutte de tous les instants. Même si je suis maintenant reconnu, les médias recherchent les gens qui ont une reconnaissance qui est tout d'abord due à une étiquette signée par un consultant renommé. Cela pimente la chose », dit-il avec un sourire et les yeux qui pétillent. Par choix, Olivier travaille toujours seul pour une quinzaine de client et 25 châteaux.

Très présent sur le terrain, il apprécie le contact direct avec ses clients comme dans certains Châteaux et Domaines Castel, le groupe Monoprix, etc. « Je préfère apporter un service cousu main à mes clients », insiste-t-il. Selon lui, « un vin est fait pour être convivial et s'amuser. Certains vins sont devenus des stars, les étiquettes ont flambé et nous ne pouvons plus les boire », commente Olivier. Passionné de rugby, épicurien et humaniste, il préfère parler de biotope à ses clients sans pour cela critiquer le bio ou biodynamie car une propriété est vite rattrapée par les réalités économiques lorsque l'on atteint les certifications. « Le premier travail de consultant est pour moi de protéger l'outil de travail pour le transmettre. Le vin est le résultat de notre travail. Commençons par protéger l'environnement, la nature et la vigne elle-même. »

MÉDECIN À LA VIGNE...


© DR

Depuis 1964, date de la première vinification sans son père, Alain Raynaud, fils de viticulteur, n'a pas manqué une seule vendange. Il passe sa jeunesse dans les propriétés familiales à Pomerol, La Croix de Gay et La Fleur de Gay. Tout en embrassant une carrière de médecin à Bordeaux, il prend la présidence de l'Union des Grands Crus Classés de 1994 à 2000. Même s'il est toujours inscrit à l'Ordre des médecins, il conseille depuis 2001 des propriétés bordelaises de renom : Pavie (premier grand cru classé A de Saint-Emilion), Lascombes (second grand cru classé de Margaux), Barde-Haut (classé en 2012), Rollan de By, Pressac (classé en 2012), Rouillac, Le Sartre et bien d'autres dans le monde. « Près d'une trentaine de propriétés ont choisi de me faire confiance », reconnaît-il. Docteur en médecine, vigneron émérite, consultant, il dispense son savoir-faire sans compter. Depuis 2010, il conseille la famille Castel sur ses Châteaux Latour Camblanes, du Lort, Haut Coulon, Malbec, et depuis peu pour le Château Tour Prignac. « La volonté de la famille Castel a toujours été de travailler ses propriétés dans l'univers des grands crus. Mon expérience m'a permis de concourir à cet objectif, tant à la vigne qu'au chai, pour valoriser un savoir-faire, une démarche culturale et environnementale. C'est une vision à laquelle un médecin ne peut qu'adhérer ». En scientifique, Alain établit d'abord les causes et réalise, tel un médecin, une batterie d'examens puis propose un diagnostic. Lorsqu'on interroge ce conseiller viticole sur son goût et le style qu'il souhaite défendre, un mot revient sans cesse : l'équilibre. Depuis juin 2013, Alain Raynaud est président du Grand Cercle des Vins de Bordeaux, où il réalise son désir d'unir sous une même entité des vins de la rive droite et de la rive gauche. Il souhaite ainsi rassembler les forces des propriétés bordelaises et « mieux représenter des vins qui soient à la fois de qualité bordelais et abordables financièrement ».

En charge, aux côtés de Philippe Castel, du suivi des 20 Châteaux et Domaines Castel, Patrick Bongard fait appel à la plupart de ces œnologues-consultants renommés de la région pour valoriser chacune des propriétés. Il joue ainsi sur la variation terroir et typicités des cépages bordelais afin de répondre au mieux aux exigences des amateurs de grands vins. Explications.

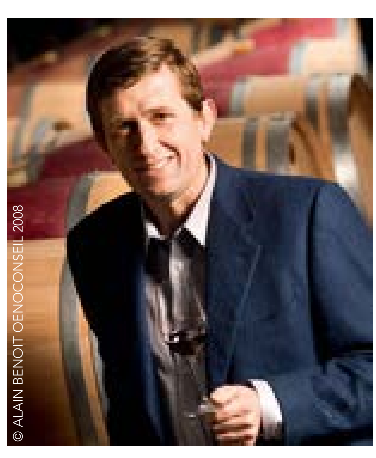
Depuis 1957, Pierre Castel fondateur de l'entreprise éponyme, principal acteur vitivinicole en Europe et quatrième intervenant mondial, n'a eu de cesse de repérer des propriétés au réel potentiel terroir pour élaborer de grands vins.

En 2008, une entité Châteaux et Domaines Castel est créé, pour regrouper le patrimoine familial. Actuellement, vingt propriétés la composent avec en majeure partie des unités dans le bordelais, mais aussi en Loire, en Provence et dans le Languedoc. La structure est en totale autonomie avec une distribution soignée et des ambitions clairement affichées : permettre au plus grand nombre d'amateurs d'accéder à des grands vins travaillés avec beaucoup de précision. Pour parfaire les qualités et révéler l'expression du terroir des vins vinifiés et élevés, Patrick Bongard suit chacune des propriétés de façon permanente avec les régisseurs et s'associe les conseils d'œnologues incontournables de la région. Diplômé de l'ENITA, après une expérience professionnelle au Château Léoville Las Cases, celui de Cissac, et dans le groupe Ballande avec notamment le suivi du Château Prieuré-Lichine cru classé de Margaux, il poursuit sa carrière pour la famille Castel sur la partie Châteaux et Domaines Castel depuis 2009. « De par mes expériences professionnelles, j'avais une approche bordelaise et une vue globale de la filière. Lorsque la famille Castel m'a approché, j'étais dans l'univers d'un grand cru classé sur Margaux. Il était clair dans la stratégie de la famille d'avoir la volonté d'amener les propriétés dans cet esprit qualitatif. Le challenge était intéressant et motivant. J'ai pris mes fonctions au côté de Philippe Castel en septembre 2009 et j'ai immédiatement axé mon travail sur château Montlabert, conseillé par Hubert de Boüard, que la famille venait de prendre en 2008. Sans oublier les 19 autres propriétés », détaille Patrick Bongard.


© CHÂTEAUX ET DOMAINES CASTEL

Dès le départ, Patrick est convaincu du bénéfice apporté par l'intervention dans les différentes propriétés de divers consultants extérieurs de renommée. Son objectif est de pouvoir valoriser le terroir et les atouts de chaque entité, et de permettre ainsi l'expression des vins par rapport à leur enracinement dans les différentes appellations. « Je ne voulais pas imprimer mon goût, mon style. Je fais le lien entre les régisseurs des propriétés et les consultants, comme Alain Raynaud, Olivier Dauga, Antoine Médeville, Hubert de Boüard, Jean Natoli et depuis peu Julien Belle. Je suis, si l'on peut dire, au confluent des influences ». Patrick Bongard dirige et orchestre l'ensemble des propriétés. Connaissant parfaitement les vins, la technique et la philosophie de la famille Castel, Patrick Bongard change de casquette pour réaliser et commenter des dégustations auprès de prescripteurs comme les sommeliers, les cavistes et les journalistes. Autant d'occasions d'expliquer la qualité du travail de fond, ainsi que le degré d'exigences et de précision, qui millésime après millésime, affinent la qualité intrinsèque de chacun des vins.

SUR LA ROUTE DU CANYON... À PAUILLAC


© ALAIN BENOIT OENOCONSEIL 2008

Antoine Médeville a débuté sa carrière dans le sancerrois, puis prend la direction du Midi pour enfin revenir à ses terroirs d'origine : le bordelais. En 1996, il crée le laboratoire Oenoconseil et s'associe à Henri Boyer et Edouard Massie. De l'amitié entre ces trois œnologues est née le laboratoire Oneoconseil Médeville Massie Boyer. Ils sont désormais consultants auprès de propriétés dans le médoc, les graves et le sauternais. Un quatrième compère est venu se greffer et consolider ce groupe. Celui-ci est aujourd'hui constitué par trois laboratoires d'analyses qui, très axés sur le terrain et le terroir, travaillent en étroite collaboration avec des clients vignerons issus tant de la rive gauche que de la rive droite. Ces quatre œnologues observent et suivent plus de 250 propriétés sur l'ensemble du bordelais. Les leitmotivs d'Antoine demeurent la prévention, l'anticipation, ainsi que les relations de confiance tissées avec chaque propriétaire. Pour exemple, aux Châteaux Barreyres et d'Arcins, dans le giron des Châteaux et Domaines Castel, Antoine Médeville a la chance de suivre des terroirs de prédilection. Pour ce biologiste et œnologue confirmé, la prise en compte globale du travail de la vigne, du cep à la bouteille, couplée à un service personnalisé permet de valoriser chacun des terroirs dans un esprit familial.



SPÉCIAL VINS & METS

12 accords parfaits

© PASCAL LAGNEAU



Sommaire

Gault&Millau met ses chefs coups de cœur au défi de réaliser une recette à partir des vins de sa sélection.

Découvrez leurs accords des plus savoureux aux plus étonnants.



L'AISANCE DES PRODUITS

Philippe Augé débute son apprentissage en 1986. BAC professionnel de cuisine en poche, il entreprend un périple hexagonal, de la Dordogne à la Corrèze, puis s'installe dans le Sud. Il fait ses armes auprès du chef du Grill, Bruno Caironi, puis aux côtés d'Alain Ducasse au Louis XV. Après des escales à Lyon et en Champagne, où il rejoint l'équipe du Relais & Châteaux du Royal Champagne à Champillon, il prend la tête des cuisines du Relais & Châteaux de l'Hostellerie de Levernois à Beaune en 2008.

Hostellerie de Levernois

Saint-Émilion grand cru

Le canard de Challans, girolles clous au persil plat



PRÉPARATION	CUISSON	REPOS
1h	2h	Aucun

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERS.

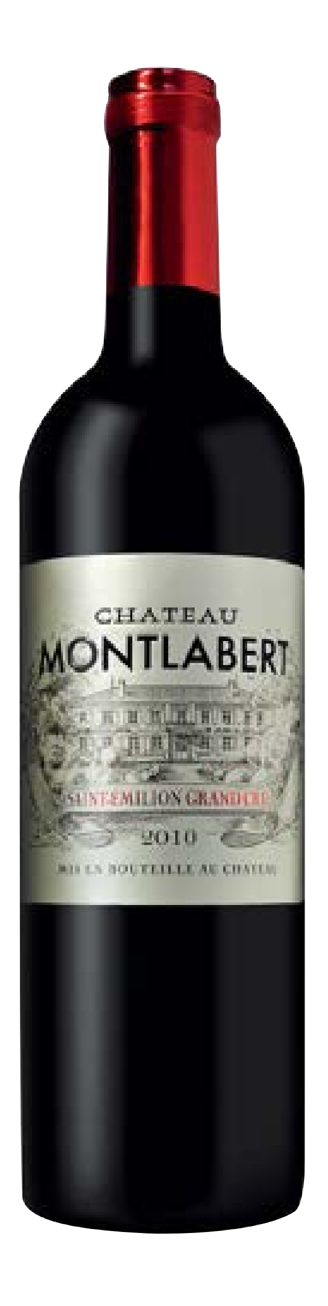
4 filets de canard et les carcasses
5 ml d'huile de pépins de raisin
3 gousses d'ail
Brindilles de thym
2 poches rétractables
Beurre
400 g de girolles clous
Huile de noisettes
Huile d'arachide
1 l de fond blanc de volaille
Beurre noisette
50 g de persil plat concassé
2 échalotes ciselées
Vin rouge

Dans une poêle, raidir vivement dans l'huile les filets de canard assaisonnés puis les refroidir.
Les placer dans les poches rétractables avec une gousse d'ail, du thym et une noix de beurre. Faire le vide et rétracter à l'eau bouillante. Cuire dans un bain à 63 °C puis plonger dans la glace et réserver.

Gratter les pieds des girolles et les tailler en pointe. Faire sauter les girolles dans l'huile.

Casser les carcasses de canard en morceaux, colorer à l'huile. Dégraisser et mouiller au vin. Réduire de moitié et rajouter le fond de volaille. Cuire 1 à 2 h à petit bouillon, passer au chinois puis à l'étamine, réduire de moitié. Monter la sauce au beurre frais jusqu'à consistance. Réserver au bain marie : la sauce ne doit plus bouillir.

Réchauffer les filets de canard 10 mn dans un bain marie à 53 °C puis les snacker côté peau.
Sauter les girolles au beurre, ajouter les échalotes, l'ail et le persil.





L'ACCORD PARFAIT DE PHILIPPE MEURGUEY
Château Montlabert, Saint-Émilion grand cru, rouge, 2010
Ce saint-émilion se distingue par sa robe d'une grande densité, un nez racé et un concentré de parfums de fruits noirs, praliné et poivron. Sa bouche opulente, pleine de complexité, est à la fois minérale et chaleureuse. Il s'accordera parfaitement avec ce canard de Challans.



DÉVOUÉ À LA CAUSE
Après une enfance et une adolescence en Afrique, Philippe Belissent rentre en France en 1996 pour faire ses études dans la restauration. En 2000, il cuisine pour Lionel Jospin à Matignon. Il fait ses armes chez Laurent, chez Joël Robuchon et chez Ledoyen. En 2011, il ouvre son propre restaurant : le Cobéa en association avec le sommelier Jérôme Cobou. Gault&Millau lui a décerné son coup de cœur.

Cobéa

Côtes Catalanes

Tourteau, céleri, avocat et pamplemousse



PRÉPARATION	CUISSON	REPOS
1 h	2 min.	Aucun

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERS.

½ céleri rave
80 g de chair de tourteau fraîche
1 avocat bien mûr
40 g de mayonnaise
½ citron vert
2 c. à soupe d'huile d'olive
tabasco, sel, poivre
feuilles d'oxalys pourpre
fenouil sauvage
½ pomme verte

Couper le céleri en 12 fines lamelles à la mandoline. Cuire à l'eau bouillante salée pendant 2 min.

Assaisonner la chair de tourteau avec la mayonnaise, 4 gouttes de tabasco, le jus du demi-citron, saler et poivrer.

Mixer l'avocat avec une cuillère à soupe d'eau et une cuillère à soupe d'huile d'olive, un jus de citron.

Enrouler la chair de tourteau assaisonnée avec les lamelles de céleri et décorer avec des herbes sauvages, mettre un trait d'huile d'olive et un tour de moulin à poivre. Accompagner avec des feuilles d'oxalys pourpre, du fenouil sauvage, de la pomme verte coupée en petits morceaux





L'ACCORD PARFAIT DE JÉRÔME COBOU
Domaine l'Arca, côtes catalanes,
victor's premium, blanc, 2010
Le céleri et la pomme verte apportent du croquant aux saveurs iodées du tourteau. Ce vin allie des notes vanillées et de fleurs blanches qui vont venir appuyer le goût légèrement sucré-salé apporté par une vinaigrette au miel.



UNE LIBERTÉ DE STYLE

Après un passage chez Pierre Gagnaire et chez Alain Solivérès, Akrame Benallal devient en 2004 le disciple de Ferran Adrià au restaurant El Bulli, en Espagne. En 2011, il ouvre son propre établissement où la carte se renouvelle régulièrement avec des créations à la fois touchantes et déroutantes. Il possède aussi l'Atelier Vivanda ainsi qu'un Akrame à Hong-Kong. Chef au style libre et exigeant, Akrame Benallal vise une perfection de cuisson, de texture et de saveur dans une cuisine qui, pour autant, n'est jamais dénuée de sentiments.

Akrame

Haut Médoc

Pigeon-carotte



PRÉPARATION	CUISSON	REPOS
30 min	25 min	Aucun

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERS.

2 pigeons
1 botte d'estragon
1 botte de cerfeuil
1 botte de basilic cress
1 botte de ciboulette
2 bottes de carottes de couleur

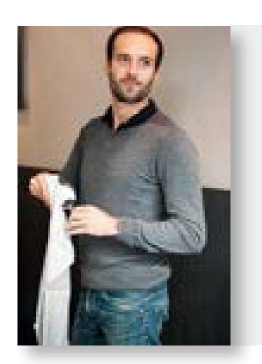
Lever les filets de pigeon.
Réaliser un fond avec les carcasses.

Détailler les herbes.

Cuire une botte de carottes sans les fanes (cuisson légumes glacés) et couper en tronçons.
Avec l'autre botte, réaliser de fines lamelles de carottes et les réserver dans de l'eau glacée.

Marquer les filets de pigeon.
Assaisonner les lamelles.
Dresser comme sur la photo, avec les herbes.





L' ACCORD PARFAIT D'ANTOINE GEORGET
Château d'Arcins, Haut-Médoc, rouge, 2010
Ce vin fruité, charmeur et épicé, offre en bouche une belle densité, gardant une fraîcheur qui enrobe le côté terreux, fruité de la carotte et la finesse du pigeon.



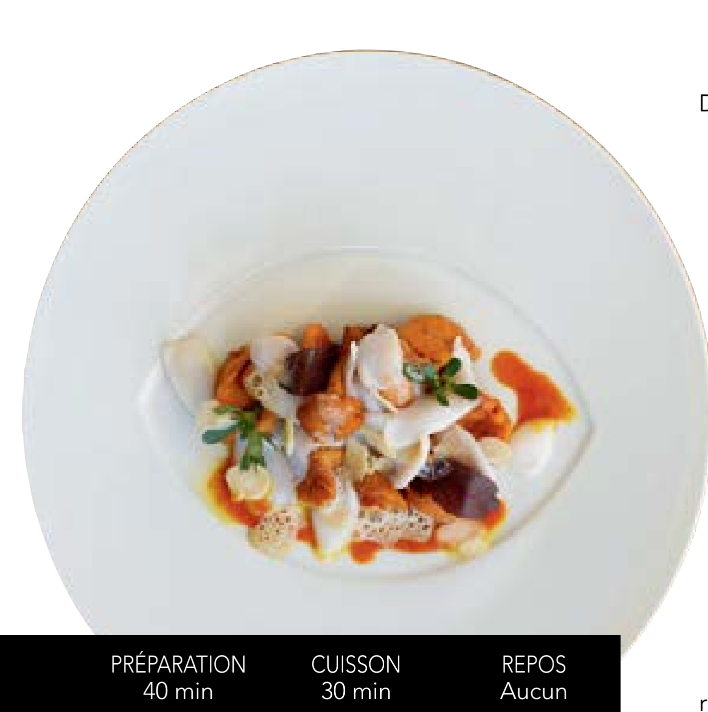
LA MAGIE D'UNE CUISINE MÉDITERRANÉENNE

Après des études agricoles, Jacques Chibois trouve finalement sa voie et entreprend, en 1971, un tour de France qui lui permet de rencontrer les plus grands et notamment Michel Guérard avec lequel il travaillera cinq années. Après les cuisines des clubs Régine's à Paris, Londres et New York, il devient le chef de l'hôtel Gray d'Albion à Cannes. En mai 1996, il ouvre La Bastide Saint-Antoine, au cœur de la campagne grassoise. S'il n'a pas l'accent pointu des natifs azuréens, il sait chanter la magie d'une cuisine méditerranéenne réinterprétée.

La Bastide Saint-Antoine

Côtes de Provence

Les pistes (petits calamars de Méditerranée) sautés aux girolles, sauce noix et safran



PRÉPARATION	CUISSON	REPOS
40 min	30 min	Aucun

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERS.

50 g d'échalotes finement hachées
2 c. à s. de vermouth + 2 c. à s. de vin blanc
1 c. à s. de cognac
2 c. à s. de tamari
30 g de crème fleurette
40 g de beurre + 20 g d'huile de noix
10 g de lait 0 % de matière grasse
1 jus de citron + 1 filet
Safran en poudre
300 g de girolles nettoyées et lavées
100 g de pistes
10 g d'huile d'olive
1 gousse d'ail
10 g de parmesan râpé
1 c. à s. de ciboulette

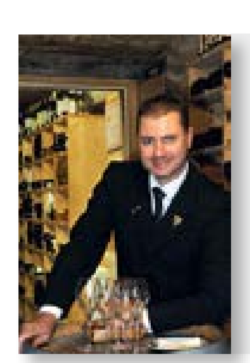
Dans une casserole, mélanger 30 g d'échalotes, vermouth, vin blanc, cognac et tamari. Cuire à feu moyen jusqu'à évaporation du 1/3. Ajouter 100 g d'eau, la crème, 20 g de beurre, l'huile de noix, le lait et le jus de citron. Cuire 5 mn à feu doux, passer au chinois étamine.
Prélever 20 g de cette sauce et y ajouter une pincée de safran.

Mettre les girolles salées et poivrées dans une poêle pour leur faire rendre leur l'eau, égoutter. Chauffer 20 g de beurre dans la poêle, y jeter girolles et échalotes restantes. Cuire à feu moyen, sans colorer, 5 à 8 mn en remuant. Vérifier l'assaisonnement.

Mettre les pistes dans une casserole chaude et leur faire rendre leur eau, égoutter. Les remettre dans l'huile d'olive chaude. Saler, poivrer, saupoudrer légèrement de safran. Incorporer un peu d'ail en grattant la gousse à la pointe d'un couteau. Ajouter un filet de citron, le parmesan et la ciboulette.

Placer les girolles au centre d'une assiette, y déposer les pistes. Napper de sauce noix émulsionnée et faire un trait de sauce safran.





L' ACCORD PARFAIT DE FRÉDÉRIC BROCHEN

Château Cavalier, Côtes de Provence, rosé, 2013

Ce joli rosé de Provence aux expressions de fleurs, comme la rose et le jasmin, possède une robe claire mais soutenue. En bouche, s'exprime une belle complexité où les épices sont nombreuses, comme le safran présent dans la recette aux pistes et girolles. C'est un vin ample et charnu qui s'accorde naturellement à une cuisine méditerranéenne et relevée.



UN ÉPICURIEN À L'ESPRIT D'ENTREPRISE

Comme beaucoup de très grands chefs, Christian Constant commence son apprentissage à 14 ans et multiplie ensuite les expériences notamment chez Ledoyen ou Les Anges. À la fin des années 80, il dirige la cuisine du Crillon à Paris. Et, en 1997, il crée Le Violon d'Ingres à Paris. Suivront, toujours dans la capitale, Le Café Constant, Les Fables de la Fontaine, Les Cocottes, et à Toulouse, Le Bibent. Sa cuisine est à la fois chic et décontractée.

Le Violon d'Ingres

Chablis

Suprême de bar croustillant aux amandes, ravigote de câpres



PRÉPARATION	CUISSON	REPOS
20 min.	5 min.	Aucun

INGRÉDIENTS

POUR 6 PERS.

6 filets de bar d'environ 180 g chacun sans la peau
400 g de petits dés de pain de mie d'1/2 cm
600 g de tétragone ou de jeunes pousses d'épinard
1 échalote ciselée
15 cl. de vinaigre de Xérès
100 g d'amandes effilées
2 œufs
250 g de câpres
125 g de cornichons
2 citrons
100 g de beurre
20 cl. de jus de volaille
sel, poivre du moulin

Ciseler les échalotes.

Préparer une anglaise (voir lexique p.90) en battant énergiquement les œufs entiers, assaisonner puis réserver.

Tremper les filets de bar dans l'anglaise, puis les déposer sur les croûtons (en appuyant assez fort pour que les croûtons adhèrent bien aux darnes de poisson).

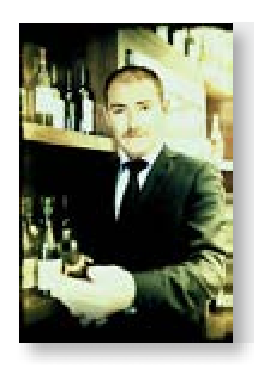
Dans une poêle assez large, faire fondre le beurre jusqu'à l'obtention d'une belle couleur noisette, puis poêler les morceaux de bar côté croûtons et cuire à feu doux 3 à 4 minutes.

Dresser le bar sur un lit de tétragone assaisonnée avec du vinaigre de Xérès et des échalotes ciselées.

Mélanger beurre noisette, cornichons, câpres et verser sur le poisson, ajouter quelques dés de citron pelés à vif, les amandes effilées et napper avec le jus de volaille. Saupoudrer de fleur de sel et de poivre.

Servir aussitôt.





L'ACCORD PARFAIT DE RODOLPHE CONTINANT
Domaine Pommier, chablis premier cru côte de léchet, blanc, 2010
Longueur, minéralité et pointe d'acidité sont les points forts de ce chablis. C'est l'équilibre de ces trois points qui appelle un accord avec le suprême de bar, il met en effet en œuvre une équation parfaite avec la touche iodée du bar sauvage de nos côtes bretonnes.



UN TALENT COMPLET

Dans un concours complet sur la restauration d'aujourd'hui, Jean-Yves Guého serait au premier plan. Excellent sur le marin, expert sur le fermier, il allie un très haut talent de cuisinier à une harmonie de table. Ce Breton a parcouru les pays et les régions avant d'ouvrir son restaurant à Nantes, L'Atlantide, puis deux brasseries, Le 1 et la brasserie Félix.

L'Atlantide

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

Cuisses de grenouilles dorées, colonne croustillante à la brandade d'anguille fumée



PRÉPARATION	CUISSON	REPOS
1 h	40 min	10 min

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERS.

48 cuisses de grenouille
150 g d'anguilles fumées
50 g de beurre ½ sel
1 échalote
1 gousse d'ail ciselée
½ litre de lait entier
250 g de crème liquide
200 g de pomme de terre agria
3 gousses d'ail
150 g de crème épaisse
4 feuilles de brick

Habiller les cuisses de grenouille, préparer des petits gigotins. Réserver les os de parures.
Lever les anguilles et réserver les arêtes et la peau.

Suer au beurre l'échalote et la gousse d'ail ciselée, ajouter les parures de grenouilles et d'anguilles.
Mouiller avec le lait et la crème, faire bouillir 5 mn à feu doux, infuser à couvert.

Cuire à l'eau salée les pommes de terre avec 3 gousses d'ail.
Prendre 1/3 du fumet et y pocher la chair des anguilles 10 mn.
Réaliser une purée au moulin avec la crème, l'ail et les anguilles. Incorporer un peu de jus de cuisson.

Rouler sur un tube inox les feuilles de brick en deux épaisseurs, cuire au four 7 mn à 170 °C. Démouler à chaud.

Cuire meunière les cuisses de grenouilles légèrement farinées.
Farcir de brandade les colonnes croustillantes.
Dresser à votre convenance les cuisses, les colonnes et la sauce émulsionnée.





L' ACCORD PARFAIT DE SÉBASTIEN QUINTIN
Clos des Orfeuilles, Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, blanc, 2011
Ce vin apporte richesse et minéralité en opposition de la chair fine de la grenouille et du fumé de l'anguille.



QUATRIÈME GÉNÉRATION
Christophe Marguin est défenseur de sa région, protecteur des valeurs de la Bresse et de la Dombes. Actif animateur de la profession, ayant présidé les Toques Blanches lyonnaises, il est avant tout, dans l'auberge familiale, celui qui continue avec succès l'histoire de cet établissement de longue réputation.

Christophe Marguin

Graves

Salade de homard aux pistaches et vinaigre balsamique



PRÉPARATION	CUISSON	REPOS
45 min	10 min	Aucun

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERS.

4 homards de 400 g
1 carotte
1 oignon
1 branche de thym
1 salade feuille de chêne brune
4 c. à s. d'huile d'olive
50 cl de vinaigre balsamique + 2 c. à s.
150 g de pistaches non salées
Sel, poivre

Laver et éplucher la carotte. Éplucher l'oignon.
Dans une grande cocotte, faire bouillir 3 l d'eau salée avec la carotte, l'oignon et le thym.
Y plonger les homards vivants. Les cuire pendant 10 mn. Les retirer de l'eau puis les laisser tiédir.
Décortiquer les pinces, les « bras » et la queue. Couper la queue en deux dans le sens de la longueur.

Laver et essorer la salade. Couper les feuilles aux ciseaux de manière à ce qu'elles ne soient pas trop grosses.
Préparer une vinaigrette avec l'huile d'olive et 2 c. à s. de vinaigre balsamique. Saler, poivrer.

Disposer un dôme de salade au centre de chaque assiette. Y verser un peu de vinaigre. Dresser le homard décortiqué par-dessus. Arroser de vinaigrette.
Ajouter quelques pistaches entières et d'autres concassées.
Décorer l'assiette avec quelques gouttes de vinaigre balsamique concentré (vinaigre chauffé dans une casserole et réduit jusqu'à consistance).





L' ACCORD PARFAIT DE NICOLE MARGUIN
Château Ferrande, Graves, blanc, 2012
Les subtilités de ce vin sec, frais et nerveux, à la couleur jaune pâle, sont en parfait équilibre avec la salade de homard aux pistaches dont elles font ressortir les saveurs.



GLAMOUR ET MODERNITÉ
Originaire de Bretagne, Nicolas Nguyen Van Hai y fait ses premières armes. En 2001, il arrive à Paris où les belles tables se succèdent puis il intègre le Meurice comme chef de partie. Il rejoint en 2005 Michel Portos au Saint-James où il restera 7 ans, confirmant son talent dans divers postes à responsabilités. Il intègre enfin le Chapon Fin comme second aux côtés de Nicolas Frion et prend les rênes de cette cuisine prestigieuse en avril 2014.

Le Chapon Fin

Médoc

Esturgeon à la bordelaise



PRÉPARATION	CUISSON	REPOS
20 min	10 min	2 h

INGRÉDIENTS

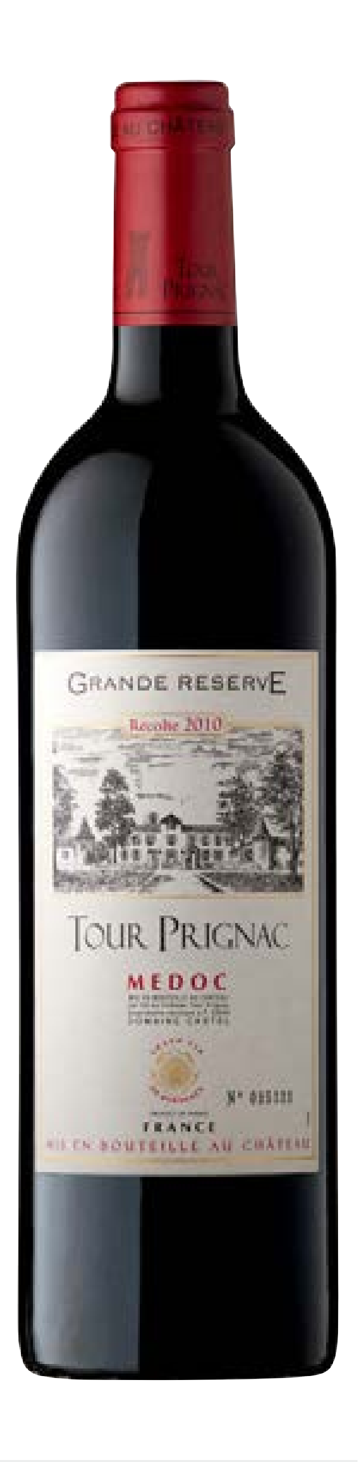
POUR 4 PERS.

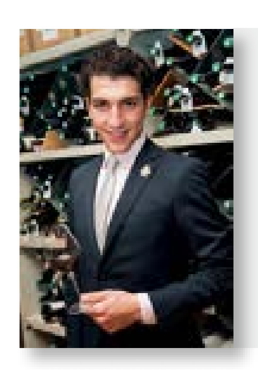
1 l de vin rouge
1 pied de veau
1 carotte
1 oignon
1 poireau
100 g de beurre
1 oignon rouge
12 petits champignons blancs
4 filets d'esturgeon de 160 g chacun

Faire réduire le vin rouge avec le pied de veau, la carotte, l'oignon et le vert du poireau.
Réduire le tout à 1/10 et monter avec le beurre.

Cuire à la vapeur des morceaux de poireau de 2 cm, l'oignon rouge coupé en quartiers, les petits champignons blancs épluchés et les filets d'esturgeon pendant 8 mn.

Faire un joli trait de pinceau avec la sauce au vin rouge et disposer les légumes dessus. Poser à côté un filet d'esturgeon laqué avec la même sauce. Décorer pour finir avec l'herbe de votre choix.





L' ACCORD PARFAIT D'ALEXANDRE MORIN
Tour Prignac, grande réserve , Médoc, rouge, 2010
Voici un bel exemple d'association vin rouge et poisson avec ce médoc travaillé sur le fruit et la souplesse, qualités indispensables sur un tel accord. Sa fraîcheur et son élégance respectent la finesse et le iodé de l'esturgeon, sa rondeur et sa gourmandise révélant un équilibre fort intéressant sur la sauce bordelaise.



UN GEEK MÉDITERRANÉEN
Jean-Louis Nomicos a toujours rêvé d'être cuisinier. À 18 ans, il entre chez Alain Ducasse à Juan-les-Pins. Il le suit dans l'aventure monégasque et lui reste fidèle dans le voyage asiatique. Il a 27 ans quand Alain Ducasse lui confie les fourneaux de la Grande Cascade à Paris. Il prendra ensuite la tête des cuisines de Lasserre avant de fonder son propre restaurant dans la capitale.

Les Tablettes

Pays de l'Hérault

Pigeonneau farci au foie gras



PRÉPARATION	CUISSON	REPOS
1 h	3 h	25 min

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERS.

4 pigeonneaux avec les carcasses
4 figues coupées en 4 + 4
1 oignon
Thym
4 gousses d'ail
Huile d'olive
Gingembre
Gros sel
Huile d'arachide
1 potimarron en morceaux avec la peau
Sel, poivre, noix de muscade
Huile d'olive
Beurre demi-sel
120 g de foie gras cru
Tétragone

Saisir les carcasses avec l'oignon, du thym et 2 gousses d'ail.
Une fois coloré, ajouter de l'eau à mi-hauteur. Faire réduire, passer.

Saisir les morceaux de figues à l'huile d'olive avec une pointe de gingembre. Cuire jusqu'à l'obtention d'une compotée. Mixer.
Y ajouter la sauce.

Laisser 25 mn les cuisses de pigeonneau avec le gros sel, l'ail restant et du thym. Cuire 3 h à 90 °C, dans une cocotte avec de l'huile d'arachide.

Enfourner le potimarron, recouvert d'un papier alu, 3 h à 120 °C.
Mixer en montant la préparation à l'huile d'olive. Assaisonner de sel, poivre et noix de muscade.

Faire sauter les girolles dans une poêle avec de l'huile d'olive. Saler, poivrer.

Fendre les 4 figues entières en 4 sur la hauteur. Ajouter une pointe de beurre à l'intérieur avant de les enfourner 3 mn à 180 °C.

Couper le foie gras en tranches de 2 cm. Saler, poivrer, faire cuire au grill. Farcir le pigeonneau.

Procéder comme sur la photo puis ajouter la tétragone.





L' ACCORD PARFAIT DE FRÉDÉRIC TURPAUD DE LENGA
Domaine de la Clapière, IGP Pays de l'Hérault, Etincelle, 2009, rouge
Ce vin du soleil, chantant et chaleureux, possède un style sanguin, épicé, aux arômes denses de fruits noirs. Quoi de mieux pour mettre en valeur le pigeonneau, le potimarron apportant la fraîcheur nécessaire à l'ensemble et la figue, une touche de douceur. Un accord généreux comme le Sud sait si bien faire.



D'UNE INSPIRATION TRÈS GÉNÉREUSE

Âgé de 36 ans, Jean-Christophe Rizet est originaire de Bourgogne. Longtemps hésitant sur son avenir, c'est tardivement qu'il choisit la voie de la restauration. La confirmation vient au contact de Jacques Lameloise à Chagny (71). Arrivé à Paris au restaurant La Truffière en 1999, il prend les rênes de la cuisine en 2002. Il aime les produits authentiques français mais n'hésite pas à s'inspirer de la culture culinaire japonaise, où il faut aller à l'essentiel, en termes de goût comme de texture.

La Truffière

Puligny-Montrachet

Écrevisses, eau de tomate en gelée tendre, girolles et amandes fraîches, glace moutarde de Brive



PRÉPARATION	CUISSON	REPOS
2 jours	45 min.	Aucun

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERS

28 écrevisses à pattes rouges (faire retirer le boyau)
20 tomates bien mûres
6 g de gélatine végétale
20 g de concentré de tomate
4 cl de cognac, 5 cl de Noilly Prat
1 boîte de lait de coco, sel
garniture aromatique :
1 carotte, 1 oignon, 1 poireau,
3 gousses d'ail, 80 g de gingembre

GLACE MOUTARDE:
4 jaunes d'œuf, ½ l. de lait
100 g de moutarde de Brive
5 g de stabilisateur
1 cl. de vinaigre de vin vieux, sel
80 g de petites girolles,
8 amandes fraîches
fleur de sel, vinaigre de vin
huile d'olive extra vierge

LA VEILLE

La glace : cuire le lait et les jaunes d'œuf avec le stabilisateur comme une crème anglaise, ajouter la moutarde, le vinaigre, saler. Laisser reposer une nuit au froid.

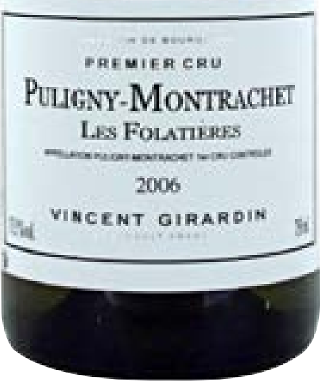
LE JOUR-MÊME

Plonger les écrevisses dans une eau à ébullition salée pendant 2 min., les refroidir dans une eau glacée. Décortiquer les queues et les pinces, réserver.

La bisque : saisir les têtes à l'huile, les flamber au cognac, les concasser, ajouter le concentré de tomates. Couper en mirepoix (voir p.90) la garniture aromatique, suer à feu doux en remuant, verser le Noilly Prat, réduire, ajouter le lait de coco. Mouiller à hauteur avec de l'eau, mijoter ¾ d'h. Mixer, passer au chinois étamine, assaisonner et réduire ci-besoin, réserver au chaud.

La gelée : mixer l'intérieur des tomates, passer la pulpe à travers un linge, réserver l'eau, la chauffer légèrement, ajouter la gélatine, assaisonner, réserver au frais. Turbiner la glace. Couper les girolles crues en 2 et les amandes en bâtonnets, mettre fleur de sel, vinaigre et huile, répartir sur les écrevisses. Émulsionner la bisque. Dresser et servir.







L'ACCORD PARFAIT DE SÉBASTIEN DURIEUX
Domaine Vincent Girardin, puligny-montrachet premier cru, les folatières, blanc, 2006

La première sensation, au nez, évoque la vanille, une touche boisée et un fruit assez riche. Les crustacés apprécient beaucoup ces notes de douceur. La minéralité subtile de cette cuvée rejoint la texture particulière des girolles et de l'amande fraîche. En final, l'acidité, assez marquée, se combine avec celle de l'eau de tomate.



UN EXIGEANT TOUT EN FINESSE
Passé par les établissements d'Alain Ducasse ou d'Alain Senderens, Alain Solivérès est un chef accompli. Depuis plus de dix ans il est à la tête des cuisines de Taillevent, une institution parisienne. Discret et rigoureux, il est « un excellent interprète sans manger la photo : son restaurant est un lieu d'une envergure telle qu'on se met à son service et non l'inverse », selon le Guide Gault&Millau 2013.

Taillevent

Pic-Saint-Loup

Suprêmes de canette de la Dombes rôtis aux figues de Solliès





PRÉPARATION	CUISSON	REPOS
45 min.	15 min.	Aucun

INGRÉDIENTS
POUR 4 PERS.

4 suprêmes de canette de la Dombes
20 figues de Solliès
4 bâtons de cannelle
1 dl. de jus de canard
4 g de thym frais
4 feuilles de brick
30 g de beurre clarifié
100 g de beurre
4 cuisses de canette
60 g de purée de figues de Solliès
40 g de foie gras de canard cru détaillés en dés
jus de cuisson des cuisses braisées
sel, poivre
6 cl. d'huile d'arachide

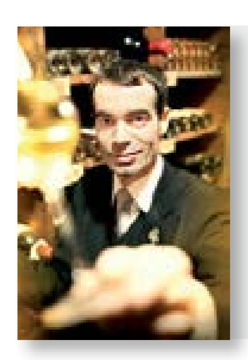
Assaisonner les suprêmes de canette et les cuire rosés. Réserver sur une grille.

Braiser les cuisses de cannette, les effilocher. Réduire leur jus de cuisson de trois-quart. Puis confectionner quatre petites pastillas en mettant à l'intérieur des quatre feuilles de brick les cuisses de canard, la purée de figue, le foie gras, le sel, le poivre et le jus des cuisses réduit. Poêler ces pastillas 1 à 2 min. au beurre clarifié (voir lexique p.90) ou avec de très petits morceaux de beurre.

Couper les figues en quatre et les traverser d'un bâton de cannelle. Les poêler au beurre. Assaisonner et ajouter le thym frais.

Couper les suprêmes en deux dans le sens de la longueur.

Dresser et servir.



L'ACCORD PARFAIT DE JEAN-FRANÇOIS LEMOINE
Clos des Augustins, pic-saint-loup, l'aîné, rouge, 2006
Ce pic-saint-loup, par ses parfums confits et ses accents de garrigue, appelle un filet de canard et des figues. Il sait sublimer la générosité de la viande et le fruité de la garniture en jouant sur son côté plein et fruité.



LA DÉLICATESSE DES PRODUITS

Frédéric Vardon passe par l'école hôtelière Jean Ferrandi à Paris et fait son apprentissage chez Jean-Pierre Morot-Gaudry avant de rejoindre Alain Dutournier. Son expérience avec Alain Chapel confirme ensuite son attachement à la tradition française et au culte du bon produit. Aux côtés d'Alain Ducasse, il découvre la richesse et la variété de la cuisine plaisir. En quelques années, il s'impose comme corporate chef et parcourt le monde. Il assure aujourd'hui la direction du 39V, et autre Zinc, avec l'énergie et l'enthousiasme d'un homme animé par la passion de son métier.

Le 39V

Graves

Turbot de ligne de Bretagne, mousserons des prés aux échalotes cuisses de poulet



PRÉPARATION	CUISSON	REPOS
1 h	30 min	Aucun

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERS.

1 turbot de 1,8/2 kg
2 échalotes
2 branches de thym
2 dl de savagnin (vin du Jura)
2 dl de gelée de pied de veau
¼ de litre de bouillon de poule
4 gousses d'ail
2 échalotes cuisses de poulet
800 g de mousserons des prés
2 bottes de persil plat
Beurre doux
40 gr de beurre clarifié

Lever les filets du turbot, retirer la peau et tailler de beaux morceaux, réservez.

Faire revenir dans 70 g de beurre la tête (sans les yeux) et les arêtes avec les échalotes taillées en gros sifflets et 3 gousses d'ail tapées. Suer puis déglacer au vin du Jura. Réduire, ajouter la gelée de pied de veau et le bouillon de poule. Porter à ébullition, écumer et cuire 20 mn à bon bouillon. Passer au chinois.

Tailler finement les échalotes cuisses de poulet dans la longueur et les roussir au beurre clarifié. Égoutter sur un papier absorbant.

Laver très soigneusement les mousserons équeutés. Suer au beurre moussant, égoutter. Ajouter les échalotes, rectifier l'assaisonnement, réserver au chaud.

Dans une sauteuse, cuire au beurre le persil lavé et essoré avec une gousse d'ail piquée à la fourchette, saler.

Cuire meunière les pavés de turbot puis les placer sur les mousserons au centre de l'assiette. Retirer le beurre de cuisson de la poêle, déglacer avec la sauce, réduire légèrement, puis saucer.





L'ACCORD PARFAIT D'ANNAËLLE LEFORT
Château Ferrande, Graves, Rouge, 2011
Un accord inattendu et pourtant… Ce graves rouge exalte la fermeté du turbot grâce à son équilibre remarquable. Marc Maintenat, chef de culture au château Ferrande, définit ses vins comme « frais, élégants et très à l'aise avec la gastronomie ». On ne peut que lui donner raison.


© IGOR NORMANN - FOTOLIA

Tout est équilibre…

« Boire du vin, c'est boire du génie », écrivait Charles Baudelaire. Alors pour marier vins et mets faut-il obligatoirement avoir du génie ? Pas forcément ! Les accords réussis reposent sur quelques principes de base. Sachez les suivre mais aussi sortir des codes culturels classiques pour découvrir les associations les plus subtiles.

TEXTE FLORENCE VARAINE

Ciel, vos invités arrivent…

Un vin blanc, un rosé, un champagne mis au réfrigérateur perdent 1°C par quart d'heure. Manque de temps : un seau, de l'eau fraîche, quelques glaçons, une poignée de gros sel… et votre bouteille perd 1°C toutes les 90 secondes !

DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE AUX ACCORDS METS ET VINS

La gastronomie française est riche d'une longue histoire. Prenons le Grand Couvert au nom si évocateur. Ce souper majestueux compte parmi les nombreux fastes du règne de Louis XIV. Les réjouissances sont servies à 22 heures. Elles se composent de nombreux mets apportés en vagues successives appelées « services ». Plus tard, Louis XVI et Marie-Antoinette inaugurent les « repas de société ». Ces dîners rassemblent une quarantaine de convives. L'importance de la condition ou du mérite de chacun conditionne sa présence à cette table. À cette époque, les plats prédominent, les vins accompagnent. Puis, à partir du XIX[e] siècle, la société devient plus urbaine. Le vin se démocratise. Il prend place au sein des repas dans la plupart des foyers. En novembre 2010, le repas à la française entre au patrimoine culturel immatériel de l'hu-



Attention à la température de service des vins !

Blancs secs : 9 à 13°
Blancs liquoreux : 10 à 13°
Mousseux : 7 à 11°
Crémant, Champagne : 8° à 10°
Rosés, Clairet : 9 à 12°
Rouges sur le fruit : 14° à 16°
Rouges structurés : 17° à 18°

Principe de base : servir les vins les plus jeunes avant les plus vieux. Optez tout d'abord pour le vin que vous souhaitez présenter. Composez votre menu autour de lui. Il sera toujours temps de modifier le plat par une épice, une garniture supplémentaire plutôt que de changer la bouteille.

«Guerre et Paix» des papilles : la médiation

Si vous choisissez le vin en premier, cela vous permettra de jouer le rôle de médiateur entre le plat que vous préparez et le vin que vous sévirez. Il suffira d'ajuster la sauce, d'ajouter des épices (venues du monde entier) et de modifier la garniture. Osez le blanc sec sur le fromage de chèvre, un vin blanc plus rond sur les pâtes cuites et un vin rouge sur le poisson… mais en matelote. Un moelleux s'appréciera sur des asperges ou encore des mises en bouche à base d'artichaut pour atténuer l'amertume des légumes.

manité (UNESCO). Il y est décrit comme « une pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments importants de la vie des individus et des groupes ». Sur l'ensemble du territoire, les liens se resserrent entre la richesse culinaire et la grande diversité des vignobles.

Nous sommes tous un peu marmiton et sommelier dans l'âme. Osez l'accord des mets et des vins. C'est à la portée de tous ! S'il y a des principes, aucune règle stricte n'est incontournable. Voilà qui permet parfois des mariages inattendus.

Chaque plat et chaque vin révèle une gamme de sensations olfactives et gustatives. L'enjeu est de comprendre leur qualité respective et le résultat de leur combinaison. L'union du met et du vin met en rapport des propriétés solides et liquides. Dans le palais des sensations nouvelles sont perceptibles. Elles sont dues à la combinaison de chacun des composants : arômes, saveurs mais aussi texture, structure et densité. Lorsque l'on évoque les saveurs en bouche n'oublions pas que la préparation culinaire peut varier sur le sucré, le salé, l'acide, l'amer, l'épicé. Certains vins rouges peuvent produire une note d'astringence. Celle-ci a pour effet de bloquer les glandes salivaires, ce qui provoque une sensation de sécheresse en bouche.
Pour réaliser des dîners « totalement parfaits », restez dans l'équilibre des expressions entre mets et vins. Quelque soit l'occasion, un moment entre copains ou une réception plus élaborée, partez des vins pour constituer votre repas. La connaissance des propriétés du vin (arômes, volume, structure en bouche) est un préalable. Fort de ce savoir, il vous sera plus simple d'envisager la complémentarité - voire l'alliance idéale - avec un plat. Aucun des deux ne doit prendre



© SILBERKORN73 - FOTOLIA



© TANJICHICA - FOTOLIA

Forces en présence : le fusion food and wine

L'harmonie entre plat et vin peut être le fruit d'une similitude de texture, de structure et d'arômes. Un même registre assure alors un équilibre parfait des sensations. Ainsi le cépage dominant du vin, la Syrah, se mariera parfaitement à des notes épicées. Le croquant frais des légumes de printemps révélera le caractère tonique d'un vin rouge ou d'un rosé gourmand. Un plat d'automne davantage travaillé exigera des vins plus complexes. Bourgogne et Bordeaux mettront en valeur gibiers, daubes et autres plats mijotés. Leur atout : des arômes de venaison et de forêts. Le grand large avec ses saveurs salines et iodées appellera en bouche des vins frais, vifs, aux embruns festifs. Ils sauront les compagnons idéaux des mets à base de poisson ou de fruits de mers. Vous projetez peut-être d'accompagner ces mets d'une sauce que vous aurez pris le temps de cuisiner ? Préférez alors les blancs charnus, ronds et longs en bouche. Veillez cependant à ce qu'ils détiennent une bonne fraîcheur et donc d'acidité pour faire pendant à l'onctuosité du plat.

l'ascendant sur l'autre ni jouer les perturbateurs par trop de contraste. Au moment de choisir votre recette, imaginez en la lisant ses saveurs dominantes - gardez en tête qu'acidité et sucré s'équilibrent - le parfum du plat, la puissance ou la finesse en bouche, le moelleux ou le croquant, la consistance de la sauce ou un simple jus de cuisson… Au printemps, optez par exemple pour un vin blanc sec ou un rosé jeune. Toniques par leur fraîcheur et leur vivacité en bouche, ils accompagneront une chair de cabillaud ferme. L'association se révélera également intéressante avec des poissons grillés bordés de petits légumes croquants de saison. A l'automne, portez votre choix sur un vin rouge mature et harmonieux en bouche, doté de tanins enrobés et de notes de sous-bois. La cuisson longue d'un gibier apportera cette fois du gras et du moelleux en bouche. Cette préparation élaborée fera merveille avec les tanins soyeux du vin. Si vous complétez le plat par une sauce aux champignons, le met jouera sur la gamme aromatique de saison. Il restera dans l'univers subtil des arômes tertiaires (boisés, grillés, vanille, etc.) du vin.
Un dîner s'ouvre bien souvent sur des plats de crustacés ou de poissons. Ceux-ci peuvent également en constituer le plat principal. Les notes iodées des fruits de mer appelleront un vin jeune minéral un peu vif. Un blanc élevé en barrique ou en fût servira mieux

l'onctuosité d'un poisson en sauce. Vous pouvez prolonger cette gamme sur une viande ou une volaille blanche. L'acidité du vin blanc jouera alors en bouche un rôle intéressant car elle a pour effet de faire saliver. Voilà un moyen toute en délicatesse pour tempérer le côté un peu sec de la texture de la viande. Ce procédé est également approprié pour atténuer le feu des épices. Un rosé ou un blanc vif seront appréciés pour accompagner des plats créoles ou marocains.
La pratique de l'accord mets-vins est riche en maximes. Citons en premier lieu : « à viande rouge, vin rouge ». En effet, bœuf, canard et pigeonneau réclament des vins au caractère affirmé. Autres aide-mémoires faciles et utiles : « à plat simple, vin simple ; à plat complexe, vin complexe ». Plus vous passez de temps aux fourneaux, plus le vin doit être élaboré. Si vous choisissez un vin rouge souple sur le fruit, servez une préparation simple. L'accord idéal se fait alors sur une viande rouge en tartare. La vivacité du vin accompagnera parfaitement la texture fondante de la viande. Un vin rouge charnu avec une certaine structure accompagnera plus facilement une viande rouge grillé. Le moelleux et le gras viendront enrober les tanins du vin. Pour une préparation mijotée à la sauce onctueuse, préférez un vin plus évolué aux tanins fondus.
Le plateau de fromages peut se révéler un vrai casse-tête pour la personne qui invite. Le mieux est d'oublier les coutumes et traditions de notre gastronomie française. Nombre de sommeliers et de grands amateurs passent outre. Certains associent avec bonheur blancs sur le fruit et la fraîcheur avec un chèvre sec ou demi-sec. Avec un vin gras et complexe, un Comté affiné 6 voire 12 mois fera merveille. Vous pourrez accorder ce vin avec un fromage de brebis légèrement mariné dans l'huile d'argan.

CERTAINS COUPLES NE FERONT JAMAIS LA PAIX...

Les ennemis numéro un du vin demeurent le citron et le vinaigre. Leur acidité est à proscrire car elle fait ressortir la vivacité exubérante du vin. Devant certains plats, on se retrouve parfois démuni. Quel vin choisir pour accompagner asperges, artichauts à l'amertume marquée, tomate crue, voire même cuite ? Essayez donc un moelleux ou un liquoreux avec les deux premiers. Pour vous aider, n'hésitez pas à consulter le site des Sweet Bordeaux. Vous y découvrirez des recettes faciles à réaliser en alliance avec les doux nectars de la région bordelaise. Il existe des petites astuces notamment pour adoucir l'arrivée en bouche de la tomate cuite. Il suffit d'ajouter une pointe de sucre dans la sauce ou le concentré. Pour la tomate crue, l'huile d'olive viendra atténuer l'acidité. Accompagnée de basilic, de Coppa, ou encore de dés de fromage de brebis macérés dans de l'huile d'argan, elle fera merveille avec les rosés ou rouges sur le fruit. Le vin rouge a un ennemi personnel : les légumes verts (pourquoi ???). Avez-vous remarqué qu'au restaurant, très souvent, ils sont en ballotin entourés d'une fine tranche de lard, ou jambon de Bayonne ? Il s'agit ainsi de graisser les papilles pour qu'elles épousent au mieux les qualités du vin.



© URSULE - FOTOLIA

Le Win-Win : les accords régionaux

Une brandade de morue appellera un vin blanc gras aromatique du Languedoc. Associez de préférence une choucroute avec des vins blancs d'Alsace, une lamproie à la bordelaise avec un Bordeaux rouge souple et fruité et un cassoulet avec des vins du Sud-Ouest. Les fromages de chèvre s'allient parfaitement à un blanc de Loire. Quoi de mieux qu'un Jura pour savourer un Comté ?

En fin de repas, voici venue l'heure des gourmandises. Les desserts sont cependant souvent délicats à associer. Réfléchissez à deux fois avant de choisir. Nous avons pour réflexe d'opter pour des bases crémeuses et chocolatées. Or ces consistances sont très éloignées du monde du vin. Surtout elle ont tendance à en supplanter les qualités gustatives. Le chocolat déteste les tanins des vins trop structurés. La force de son caractère réside dans son amertume. La vivacité de certains champagnes peut malmener l'accord avec des desserts de ce type. Là tout dépend de leur dosage et de leur élaboration. Pourquoi ne pas partir sur la fraîcheur d'un moelleux, un vin muté, voire même préférer tout simplement de l'eau ? Elle sera minérale ou de source selon les convenances personnelles. Dans tous les cas, privilégiez une eau plate plutôt douce. Elle saura rééquilibrer l'harmonie entre les mets et les vins. Laissez-vous guider par votre goût… il saura vous révéler les plus fins des accords. En tant qu'hôte, il vous revient d'accorder mets et vins. Mettez de côté l'intellect et les codes. Ayez une pleine confiance en vos sens pour définir vos envies. Une fois ces choix arrêtés, autorisez-vous au passage un grain de folie, de créativité, de liberté. Le principal est de vous faire plaisir. Dans ce climat de détente, les discussions suivront leur libre cours. Tout est équilibre, tout est dans le détail et la tempérance. Bon appétit !

Le vin au verre…


© WIKEEPS

Tendance désormais incontestable, nouveau moyen de se faire plaisir et de déguster tout en restant raisonnable, la consommation du vin au verre fait un tabac ! Novices curieux ou amateurs de grands vins, au restaurant, dans un bar ou même à la maison, ce mode de consommation permet de satisfaire toutes les envies de découvertes. Mais, comment conserver les bouteilles entamées ?... Petit tour d'horizon des solutions.

Le service de vin au verre, dans les restaurants et les bars à vins, est très tendance dans l'Hexagone. Ce nouveau mode de consommation permet aux gourmands et aux gourmets de boire en petite quantité des cuvées de qualité. Près de 97 % des établissements proposent désormais cette formule, assez magique d'ailleurs car les ventes ont progressé de 40 % en un an.

Les Français ne sont pas devenus raisonnables uniquement par peur du gendarme, ils ont de plus en plus le souci d'associer le bon vin avec le bon mets. Le vin au verre permet de faire des découvertes gustatives en accord avec le menu. Le facteur prix est également à prendre en compte : sauf à être plusieurs autour de la table, un verre reste moins cher qu'une bouteille.

Cette demande représente 20 % des ventes de vin en restauration. Elle offre de nombreux avantages tant pour le client, qui souhaite boire moins et mieux, que pour le restaurateur qui continue ainsi à vendre du vin.

Il est difficile, sauf pour quelques bars à vins et restaurants très bien situés, de présenter des Grands Crus au verre. Tout le monde ne s'appelle par Bernard Loiseau, lequel avait innové en dotant son Relais & Châteaux à Saulieu d'une superbe œnothèque. Elle rassemble aujourd'hui plus de 40 vins d'exception dorénavant proposés au verre, ce qui constitue une première pour un restaurant. Les autres professionnels proposent pour la plupart des produits de milieu de gamme, des seconds vins de propriété ou encore des pépites dénichées chez des producteurs indépendants.

La réussite de cette formule s'appuie sur plusieurs points : offrir un vin de qualité adapté à la clientèle et au positionnement de l'établissement, appliquer des prix raisonnables, proposer du vin à l'apéritif, mettre l'accent sur les accords avec les plats ou encore organiser des soirées de dégustation.

LE VIN AU VERRE, UN VÉRITABLE ENJEU POUR LES RESTAURANTS

Le principe du vin au verre augmente le débit de service et peut être plus rentable que la vente de bouteilles, d'où une maximisation du profit. Mais le développement de ce mode de consommation très prometteur est toutefois freiné par la crainte des professionnels de perdre par oxydation la bouteille de vin ouverte depuis trop longtemps. Les particuliers amateurs de bon vin, qui apprécient de plus en

Mode d'emploi



© CHÂTEAUX ET DOMAINES CASTEL

plus les dégustations entre amis et la découverte de nouveaux crus, partagent ce souci.

Il existe pourtant maintenant de nombreux outils performants qui permettent de préserver le vin après ouverture. Ils sont destinés aux restaurants tout comme aux particuliers.

Commençons par le plus « ancien », que chacun a déjà vu à défaut de l'avoir essayé, et qu'il convient d'appeler en bon français la caisse-outre. Ciel, me direz-vous, qu'est-ce donc ? Il s'agit de ce qu'on appelle plus couramment un BIB, Bag in Box® , et qui se réfère en fait à une marque déposée. L'invention date de 1955 et est d'origine américaine car héritée des recherches spatiales menées par la NASA. Surnommé parfois fontaine à vin, cet outil a d'abord marché sur les plates-bandes du bon vieux cubi, avant d'empiéter même sur la sacro-sainte bouteille. En effet, il s'est attaqué à un secteur qui ne semblait a priori pas lui être ouvert, celui des vins fins. L'image du BIB exclusivement destiné aux vins courants est obsolète. Près d'un tiers des vins ainsi conditionnés sont aujourd'hui issus d'une AOC et le phénomène touche toutes les régions. De plus en plus de producteurs se laissent séduire, car le BIB a pour lui un atout de taille : celui de conserver, même après ouverture, la fraîcheur des vins. La poche se rétractant à mesure de la consommation, le vin reste protégé de l'oxygène. Ainsi le système Vin O Verre, pour les Bags in Box de deux litres, doté d'un support élégant en acier brossé créé par Castel, permet un service idéal. Il est complété par des collerettes de verre identifiant les vins servis. La qualité des crus est conservée. Finis les problèmes de déviance aromatique liés au goût de bouchon. On ne peut pas faire plus simple : il suffit d'ouvrir et de fermer le robinet !

Vient ensuite le Vacuum Wine Saver, plus connu sous le nom même de la marque néerlandaise qui le produit : Vacu Vin. Tout le monde connaît cette pompe manuelle qui aspire l'air présent dans votre bouteille ouverte pour préserver le vin des phénomènes d'oxydation. Lancé en 1983, ce dispositif a considérablement évolué. Il se décline aujourd'hui en plusieurs séries, dont le fameux Vacu Vin Champagne pour la conservation des effervescents. Un signal sonore indique que le vide d'air est atteint ! L'outil est livré avec deux bouchons hermétiques spéciaux.

Plus sophistiquées et plus onéreuses, les machines à vide d'air automatisées se situent à mi-chemin entre l'usage par des professionnels et par des particuliers. Le PresorVac®, par exemple, est équipé d'une pompe rotative (d'une puissance de deux bars !) alimentée par une batterie rechargeable par socle à induction. Il peut supprimer ou ajouter de l'oxygène dans les bouteilles. Dans le cas des vins effervescents, il crée une surpression qui empêche le gaz carbonique de s'échapper. Ceci

Trousse de secours...

Rebouchez simplement une bouteille pas tout à fait pleine, en soufflant doucement dedans. Le gaz carbonique chasse l'oxygène, pire ennemi du vin ! À évitez devant vos invités !
Ou bien, transférez le vin dans une demi-bouteille. Le contenant étant plus petit, le contact avec l'air sera moins important.
Un fond de bouteille ? Versez-le dans un bac à glaçons et congelez-le. Rien de mieux pour préparer une sauce !
Rebouchez simplement les vins liquoreux, ils se conservent plusieurs jours au frais.
Quant aux champagnes placez les jusqu'à trois jours au réfrigérateur, simplement coiffés d'un bouchon spécial. Le truc de la petite cuillère dans le goulot est, bien entendu, totalement inefficace.

Pour la Direction générale de la concurrence de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), l'article 16 du décret-loi du 30 juillet 1935 oblige les bars et les restaurants qui servent des boissons hors du récipient d'origine à mettre à disposition des consommateurs des verres portant une marque gravée exprimée en litres, décilitres ou centilitres.
Le problème est que ce type de contenant pour le vin n'existe pas ! Les restaurateurs se trouvent actuellement dans une situation insoluble... Avis aux Maîtres verriers !



© JACQUES MATEOS

Selon une étude menée récemment pour le compte du réseau C10, spécialisé dans la distribution de boissons en restauration, les Français préfèrent largement prendre un verre de vin (64 %) au restaurant plutôt qu'une bouteille (27 %). Le phénomène s'accentue avec les jeunes générations, puisque 77 % des moins de 25 ans plébiscitent le verre. Les plus de 50 ans sont 32 % à rester fidèles à la bouteille. Parmi les explications à cette tendance, les consommateurs mettent en avant la moindre prise de risque (43 %), la volonté de boire modérément (31 %) et la possibilité de tester plusieurs vins (20 %).

évite aux arômes de se disperser et permet de garder intacts le fruité et les bulles au moins une semaine. Pour les vins tranquilles, un ingénieux système de bouchon évacuateur permet de soutirer l'exacte proportion d'oxygène pour une conservation d'une durée allant jusqu'à 14 jours. Dans le même esprit, l'appareil « Le Verre de Vin » par Advinéo met en quelques secondes la bouteille ouverte sous la pression de vide optimale de façon régulière, progressive et douce. Le degré de précision est très élevé (au % près) et permet une conservation jusqu'à 21 jours sans altération.

La consommation de vin remonte à l'Antiquité. A travers les siècles, les raisons et les occasions d'en boire ont toujours été nombreuses : rituelles, sacrées, conviviales, festives, roboratives, voire même curatives. Aujourd'hui, les Français boivent moins mais ils boivent mieux. La baisse générale de la consommation de vin en France touche de plein fouet le secteur de la restauration. Elle y est grandement amplifiée par la répression de l'alcool au volant. La bouteille de 75 cl y est en net recul, au profit en particulier du service au verre.

Autre alternative pour les amateurs : le bar à vin Wine Art d'EuroCave, qui promet un vin parfaitement conservé et maintenu à température de service. Grâce au système de tirage au vide, il offre le plaisir d'apprécier un nectar intact et la liberté de consommer pendant plusieurs jours à votre rythme une bouteille entamée. Ce système abrite deux compartiments indépendants car les vins rouges ont besoin d'être servis autour de 16°C, quand les vins blancs ou rosés requièrent une température qui avoisine les 8°C. Même principe pour Enoliving d'Enomatic.

Outre les dispositifs à dépression que nous venons de voir, il existe la préservation par gaz (généralement azote ou argon) à l'efficacité optimale pour les vins tranquilles. Mais là, on joue alors dans la cour des grands. La gamme s'étend du pistolet unique, encore à portée de bourse d'un particulier, jusqu'aux systèmes de service de vin au verre professionnels, sous forme de banque. Pour un usage domestique, le Wikeeps®, apporte une réponse à tous ceux qui hésitent encore à ouvrir un Grand Cru par crainte de voir le produit s'oxyder. En injectant un gaz neutre dans le flacon en même temps que celui-ci se vide, le procédé permet de remplacer le vin par une atmosphère œnologique et sécurisée. L'objet est élégant, s'emporte partout et se fixe directement sur le goulot. On appuie sur la poignée et le vin est versé. La bouteille entamée garde toutes ses qualités jusqu'à vingt jours. Lauréat du Trophée Oenovation 2012, une version professionnelle la Wibox 4, cave réfrigérée légère permet de maintenir à température quatre bouteilles équipées de Wikeeps®. Plus sophistiqué, designé tel un objet à placer dans sa salle à manger, le Wine Art est un mini-bar à vin composé de deux compartiments indépendants. Il n'est autre que la nouvelle version du Sowine sorti en 2008. Peu importe la couleur des vins suggérés, la conservation est parfaite pendant dix jours et la température de service adaptée pour une consommation idéale. EuroCave décline le Wine Art en Wine Bar pour une solution professionnelle et un service sur mesure. Wikeeps ou encore Wine Bar sont des solutions très largement proposées par des négociants de Bordeaux ou d'ailleurs pour valoriser leur offre « crus au verre » à l'exemple de grands groupes comme Châteaux et Domaines Castel.

Coordonnées

DOSSIER

CIVB: vins-bordeaux.fr
civb@vins-bordeaux.fr - 05 56 00 22 66

INNO'VIN :
www.innovin.fr - 05 57 57 58 62

DÉGUSTATION :
www.gaultmillau.fr/vin

ENQUETE BUSINESS

MAISON SICHEL :
www.sichel.fr - 05 56 11 16 60

CHÂTEAUX ET DOMAINES CASTEL:
www.chateaux-castel.com - 05 56 35 72 73
contact@chateaux-castel.com

DOMAINES JEAN-MICHEL CAZES :
www.jmcazes.com - 05 57 88 60 04

VIGNOBLES FRANÇOIS LURTON :
www.francoislurton.com
05 57 55 12 12

DOMAINE SAINT-ANDRIEU :
04 94 59 52 42
domainesaintandrieu@club-internet.fr

CHÂTEAU MARQUIS DE TERME :
contact@seneclauze.eu - 04 94 98 71 89

VIGNOBLE CLOS DE LOS SIETE :
www.clos7.com.ar

VIGNOBLES GARCIN - POÉSIA :
www.vignoblesgarcin.com 05 56 64 05 22

PASSION DU VIN

ROLLAND CONSEILS ET PRESTATIONS SARL :
rolland.labo@wanadoo.fr

CONSEILS EN OENOLOGIE : VALÉRIE LAVIGNE, CHRISTOPHE OLIVIER ET DENIS DUBOURDIEU :
denisdubourdieu@wanadoo.fr

DERENONCOURT CONSULTANTS CHRISTINE@VIGNERONSCONSULTANTS.COM :
05 57 24 60 29

HUBERT DE BOUÄRD CONSULTING :
contact@hubertdebouardConsulting.com
05 57 48 59 12

LABORATOIRE OENOTEAM :
info@labo-oeno.com - 05 57 51 00 28

LABORATOIRE OENOLOGIQUE ERIC BOISSENOT :
e.boissenot@laboboissenot.fr - 05 56 58 91 74

OLIVIER DAUGA :
olivier@olivierdauga.com
05 56 18 68 16

LA TRUFFIÈRE :
4 rue Blainville - 75005 PARIS
01 46 33 29 82

VINS & METS

RESTAURANTS

HOSTELLERIE DE LEVERNOIS :
Rue du Golf - 21200 LEVERNOIS
03 80 24 73 58

COBÉA :
11, rue Raymond-Losserand
75014 Paris - 01 43 20 21 39

AKRAME :
19, rue Lauriston - 75016 Paris
01 40 67 11 16

LA BASTIDE SAINT-ANTOINE :
48 Avenue Henri-Dunant - 6130 GRASSE
04 93 70 94 94

LE VIOLON D'INGRES :
135, rue Saint-Dominique - 75007 Paris
01 45 55 15 05

L'ATLANTIDE:
16 quai Ernest-Renaud - 44100 NANTES
02 40 73 23 23

CHRISTOPHE MARGUIN :
916 rte de Strasbourg - 1700 LES-ECHETS
04 78 91 80 04

LE CHAPON FIN :
5 rue Montesquieu - 33000 BORDEAUX
05 56 79 10 10

LES TABLETTES :
16, avenue Bugeaud - 75016 Paris
01 56 28 16 16

TAILLEVENT :
15 rue Lamennais - 75008 PARIS
01 44 95 15 01

VINS

CHÂTEAU MONTLABERT :
www.chateau-montlabert.com

DOMAINE DE L'ARCA :
www.domainedelarca.e-monsite.com
04 68 73 14 96

CHÂTEAU D'ARCINS :
www.chateaux-castel.com

CHÂTEAU CAVALIER :
www.chateau-cavalier.com

DOMAINE ISABELLE & DENIS POMMIER :
www.denis-pommier.com
03 86 42 83 04

CLOS DES ORFEUILLES :
www.chateaux-castel.com
contact@chateaux-castel-muscadet.com

CHÂTEAU FERRANDE :
www.chateau-ferrande.com

TOUR PRIGNAC GRANDE RÉSERVE :
www.chateaux-castel.com

DOMAINE DE LA CLAPIÈRE :
www.laclapiere.com

DOMAINE VINCENT GIRARDIN :
www.vincentgirardin.com
03 80 20 81 00

CLOS DES AUGUSTINS :
www.closdesaugustins.com
04 67 54 73 45

Gault&Millau
19-21 avenue Dubonnet
92400 Courbevoie
Tél. : 01 41 40 99 80
contact@gaultmillau.fr

Directeur Général :
Côme de Chérisey

Directeur marketing et commercial :
Marie-Laure Jarry

Directeur Vins et Alcools :
Laurent Vuillaume

Directeur vins Sud-Ouest :
Frédéric Hernandez

Chef de Projet :
Anne-Laure Prugnier

Rédaction :
Florence Varaine

Secrétaires de rédaction :
Alexandre Duval, Cécile Aoustin-Demars

Maquette et photogravure :
Encre Pixel

Fabrication :
Exprint-Solutions
33 rue Cartault - 92800 Puteaux

Couverture : © Châteaux et Domaines Castel

Société Gault&Millau - SA au capital de 65 000
RCS Nanterre B 418 576 955 - N° de commission paritaire 0507K79351. Gault&Millau ISSN 0399-8223.

Ont participé à ce numéro :
Martine Crespin, Céline Béchoux